ПОДПИСКА: "ПОЧТА РОССИИ" – 60300, "ПРЕССА РОССИИ" И "РОСПЕЧАТЬ" – 18127

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ

Твой рецепт нужен всем!

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

Лучшие рецепты наших читателей

всего за 10 рублей

28 рецептов для пасхального стола

№4 АПРЕЛЬ 2009



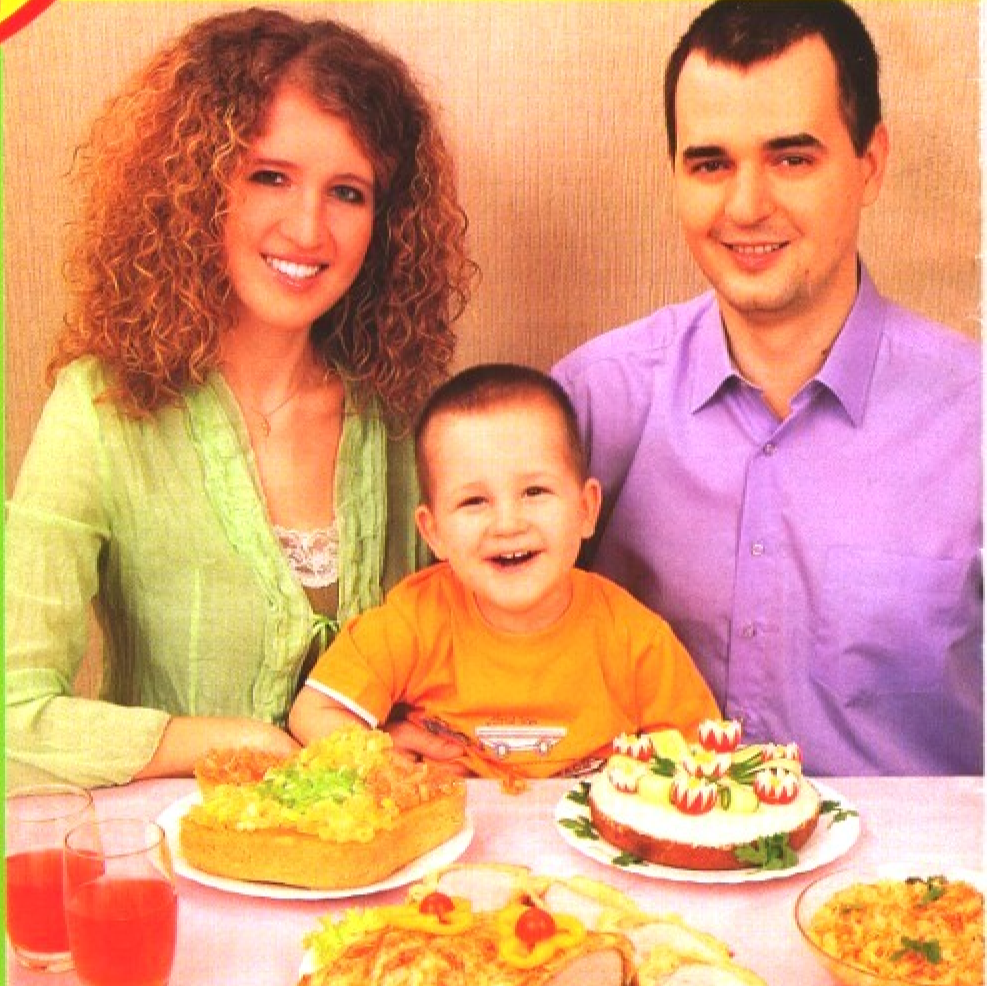
КАРТОФЕЛЬ С СЮРПРИЗОМ от Натальи Сырчиковой из Пермского края с. 8



ПАСХА "ЦАРСКАЯ" от Любови Кагальницковой из Волгограда с. 20



ПЕЧЕНЬЕ "КОЛЕЧКИ" от Галины Акимовой из Москвы с. 58



Угощает семья Прилепа из Москвы

СВИНИНА В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ

с. 10–11

ISSN 1818-6327

ЧИТАЙ В ЭТОМ НОМЕРЕ:



с. 13


с. 38


с. 59

Темы с обложки выделены цветом

Призы и конкурсы

Следующий номер журнала выйдет 30 апреля. Как всегда, он будет составлен из писем наших читателей-кулинаров. Присылай и ты рецепт и фото по адресу: 127521, Москва, а/я 60, "Люблю готовить!". В письме расскажи немного о себе и обязательно укажи свои паспортные данные, адрес с индексом, телефон, дату рождения и конкурсную рубрику. Авторов всех опубликованных рецептов ждет денежный приз — 500 рублей. Когда ты получишь его почтовым переводом, пожалуйста, напиши об этом в редакцию или сообщи нам по электронной почте:gotovte@burda.ru

ПРОВЕРЕНО РЕДАКЦИЕЙ ЛГ — Печать означает, что блюдо приготовлено редакцией по рецепту читателя.



Сотрудник редакции опытный шеф-повар Ирина Жукова

Вкусное наследство

Пришел апрель — один из самых светлых и радостных месяцев года. В это время мы отмечаем праздник Пасхи, символизирующий вечное обновление жизни. Значит, пора печь куличи, красить яйца, готовить творожные пасхи, запекать мясо. Рецепты этих кушаний достались нам в наследство. Радует, что во многих семьях бережно хранят старые рецепты и готовы поделиться ими с другими. Вот, например, Марина Плахотник прислала нам рецепт бабушкиного кулича, а Наталья Демишева — рецепт вареной грудинки. Многие наши читательницы не только сохраняют традиции, но и создают свои, придумывая новые блюда из привычных продуктов, необычно украшая их. И это прекрасно! Готовьте, пробуйте новое и присылайте нам свои любимые рецепты!



Такие разные салаты

Моих детей и мужа не очень привлекает запах лука и чеснока. Этот салат сытный, вкусный и, несмотря на отсутствие лука и чеснока, пикантный. Поел и пошел на переговоры.

Ирина Дидык, г. Челябинск

Салат "Дипломат"

ПОНАДОБИТСЯ

● 150 г копченой колбасы; 150 г твердого сыра; 3 средних огурца; пучок укропа; 1 пакетик сухариков; майонез по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Огурцы вымыть и нарезать небольшими кубиками со стороной 0,5 см. Копченую колбасу и сыр также нарезать кубиками. Укроп вымыть и порубить.

2. Колбасу, сыр, огурцы, укроп соединить, перемешать. Заправить майонезом и вновь перемешать. Перед подачей на стол добавить сухарики и вновь перемешать.

Салат с копченой курицей

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 морковь; 3 зубчика чеснока; 1копченая куриная грудка; майонез

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Грудку мелко нарезать. Морковь вымыть, очистить и натереть на терке для корейских салатов или на мелкой терке. Чеснок очистить и измельчить.

2. Курицу, чеснок, морковь соединить, перемешать. Салат заправить майонезом по вкусу и вновь перемешать. Салат готов.

КОНКУРС!



Какие блюда появляются на твоем столе в июне? Пришли нам рецепты вместе с фото. Посмотри и заполни купон на с. 66. За публикацию получишь от нас приз 500 руб.



Людмила Заикина, г. Химки. **Предлагаю вам попробовать вкусное и простое в приготовлении блюдо.**

Карась с картофелем

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 большой карась; 500 г картофеля; 3 луковицы; 2 моркови; 150 г майонеза; 2 ч. л. уксуса; соль; зелень; растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Карася почистить, промыть холодной водой. Уксус развести в одном стакане воды. Карася положить в миску и залить водой с уксусом.

2. Морковь, лук, картофель очистить. Лук нарезать полукольцами, морковь нарезать соломкой, картофель нарезать кружочками толщиной 1 см. Лук и морковь соединить и вместе обжарить, затем переложить в форму для запекания. Сверху выложить картофель, посолить, промазать майонезом.

3. Карася посолить и также промазать майонезом. Выложить его поверх картофеля. Запекать в течение 1 ч в нагретой до температуры 190°С духовке. При подаче на стол посыпать зеленью.

Салат "Аленушка" с сыром



Светлана Батурина, г.Березняки. **Пышно, красиво, вкусно.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 5 вареных картофелин; 1 банка шпротов в масле; 2 соленых огурца; 4 вареных яйца; 150 г сыра; 200 г майонеза; зелень

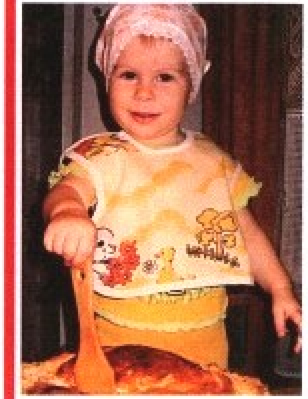
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель и яйца натереть на крупной терке. Шпроты вместе с маслом размять вилкой. Огурцы натереть на крупной терке, сыр натереть на мелкой терке.

2. Салат выкладывать слоями в глубокую салатницу, каждый слой промазать майонезом: картофель – яйца – шпроты – огурец. Посыпать сыром и зеленью.

Пирог "Семейный"

Ольга Коцуба, Ростовская обл. **На фото моя дочка Наташенька.**



ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 2 стак. муки; 2 ст. л. дрожжей; 2 ст. л. сахара; 2 яйца; 1 стак. молока; 50 мл раст. масла; соль; 1 желток

● **Для начинки:** 0,5 кг мяса; 5 картофелин; 50 г шпика; 1 луковица; 1 морковь; 100 г кетчупа; соль; перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто. Дрожжи развести в молоке, добавить 1 ст. л. сахара, взбить. Яйца взбить с оставшимся сахаром, посолить. Все соединить, добавить муку, раст. масло. Замесить тесто.

2. Сделать начинку. Мясо, картофель нарезать, посолить, поперчить. Шпик, лук нарезать, морковь натереть. Все соединить, добавить кетчуп. Из теста раскатать 2 круга. Первый выложить на сковороду, положить начинку. Накрыть вторым кругом. Смазать желтком. Выпекать в разогретой до 180°С духовке 1,5 ч.



Закуска из селедки "Ах"

Елена Гапкалова, г. Волжский. **На фото мой сынок Артемка.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 селедка; 1 баночка маринованных шампиньонов; 1 банка маслин без косточек; 1 луковица; 100 г майонеза; молотый черный перец; листья салата

● **Для маринада:** 100 мл воды; 50 мл 6-процентного уксуса; соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Селедку очистить, освободить от костей и разделать на филе. Филе нарезать длинными брусочками.

2. Лук очистить, нарезать полукольцами и замариновать в смеси воды, уксуса и соли.

3. Маслины нарезать колечками, шампиньоны нарезать ломтиками.

4. Селедку, маринованный лук, маслины, шампиньоны соединить, поперчить, заправить майонезом и перемешать. Выложить на листья салата, украсить по желанию.

Мария Ландарь, г. Тверь. **Нежный вкус.**

Картофель в сырном соусе

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг мелкого картофеля одинаковой величины; 250 г плавленых сырков; 150 г твердого сыра; 150 г сметаны; 300 г ветчины; петрушка, укроп по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель вымыть, очистить и отварить до готовности на маленьком огне (следить, чтобы картофель не разварился).

2. Твердый сыр натереть на мелкой терке. Ветчину нарезать кубиками. Зелень вымыть и порубить.

3. Сделать соус. В эмалированной кастрюле расплавить сырки, добавить тертый сыр, сметану, ветчину и перемешать. Варить, помешивая, около 5 мин, до получения однородной массы, но до кипения не доводить. Картофель залить соусом, посыпать рубл. зеленью и подать на стол.

Тесто для пирожков

Луиза Канаева, г. Грозный. **Моя коллега дала мне рецепт пирожков. Я их испекла, и они вмиг исчезли. На фото моя радость — дочь Белочка.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 ч. л. сухих дрожжей; 0,5 ч. л. соли; 2 ст. л. сахара; 1 стакан молока; 200 г маргарина; 4 стакана муки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Дрожжи соединить с солью, сахаром и перемешать. Влить теплое молоко, перемешать. Размягченный маргарин растереть с мукой. Обе смеси соединить и перемешать. Тесто должно отходить от рук.

2. Тесто завернуть в пленку и убрать в холодильник на 4 ч. Затем разделить на шарики, раскатать, положить начинку, сформовать пирожки, смазать взбитым яйцом и сразу выпекать.



Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 7–10

Наталья Сырчикова, с. Тимино, Пермский край. **У нас большая семья, готовлю часто. Вот чем я своих удивляю.**

Картофель с сюрпризом

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кг картофеля
- 7–10 яиц
- 200 г вареной колбасы
- 2–3 соленых огурца
- 1 луковица; 1 помидор
- 1 банка консервированного зеленого горошка
- рубленая зелень
- майонез по вкусу
- соль по вкусу
- растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель сварить в мундире. Очистить, срезать концы, удалить сердцевину, придав форму стаканчика.

2. В каждый картофельный стаканчик разбить по 1 сырому яйцу, посолить.

3. Поставить стаканчики на противень, смазанный растительным маслом. Запекать 10–15 мин в нагретой до температуры 180°С духовке до готовности яиц.

4. Приготовить салат. Колбасу и соленые огурцы нарезать мелкими кубиками. Лук очистить, мелко нарезать. Из банки с горошком слить жидкость. Соединить овощи и большую часть рубленой зелени, заправить майонезом, хорошо перемешать.

5. Выложить в центр блюда салат, вокруг поставить картофельные стаканчики с яйцом. Украсить узорами из майонеза, ломтиками помидора, посыпать рубл. зеленью.

Ирина Жукова советует

- **Картофель, фаршированный яйцами, можно подавать в горячем и в холодном виде. Горячий картофель советую сразу смазать сливочным или растительным маслом.**
- **Для начинки картофельных стаканчиков подойдут и маринованные грибы с рубленой зеленью, тогда их не нужно запекать.**
- **Можно наполнить стаканчики жареными грибами, полить сметаной, посыпать сверху тертым сыром и запечь.**
- **Вместо зимнего салата можно приготовить салат из свежих овощей.**

Фото: В. Билунова.



Радость в доме

В московский район Нагатино мы приехали по приглашению дружной семьи Прилепа. Позвали нас на празднование радостного события: в результате родственного обмена молодая семья в составе трех человек — Юлии, Артема и их двухлетнего сынишки Егора — стала жить в отдельной квартире.

Двадцатисемилетняя Юля, менеджер по профессии, — наша постоянная читательница. Несмотря на молодость, она умеет хорошо готовить. Особенно развернулась в последнее время, когда стала единоличной хозяйкой на своей маленькой, уютной кухне. До этого на семью готовили мама и бабушка, а Юля была на подхвате. Теперь в доме постоянно пахнет ванильным печеньем или кексами, которые она печет. В планах Юли освоить медовик. На обед варит сытные супчики: куриный, рыбный, фасолевый, а также щи или борщ, после которых второго уже не хочется. На ужин супруги предпочитают картошку во всех видах с домашними соленьями, которые поставляют им родители, жареное мясо или куриные бедрышки, запеченные под майонезом в духовке. Артем, дизайнер по профессии, тоже многое умеет, например, приготовить настоящие котлеты, испечь пиццу, а еще любит украшать блюда. Это его умение мы оценили, увидев в комнате празднично накрытый стол. Все блюда оформлены с изюминкой. Вот, например, закусочный тортик из черного хлеба и брынзы, смешанной с зеленью. Рецепт прост, а блюдо очень красивое!

— Как делать цветы из редиса , я увидел у вас в журнале,— рассказал Артем. — Попробовал — получилось.

Еще одну закуску придумал Артем — кораблики из вареных яиц. Желтки смешаны с нарезанными креветками, майонезом и зеленью, украшены креветками на зубочистках. Мясо в тесте, приготовленное Юлей, получилось очень сочное, хорош был и ее кексик. Рецепт такой: 400 г кефира; 3 стакана муки; 3 яйца; 200 г маргарина; 1,5 стакана сахара; 1 ч. л. гашеной соды; сок и цедра 1 лимона. Украшен кекс нарезанным мармеладом.



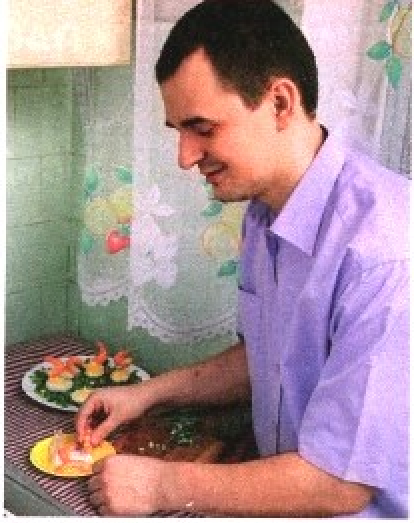
Лимонный кекс готов!

В их семье не делят обязанности, все делают по очереди, включая и игры с сынишкой. Интересна история их знакомства. Артем — одноклассник двоюродного брата Юли, о котором тот часто рассказывал. Юле врезалась в память необычная фамилия, а потом они познакомились на дискотеке. Но поженились ребята после 9 лет дружбы, закончив институты и успев поработать. Их браку всего три года, и мы пожелали им счастья. А на прощание вручили полезный приз от спонсоров — пароварку SUPRA.

В гостях побывали редактор Наталья Колесникова и фотограф Дмитрий Позднухов



С пароваркой FSS-309, призом от спонсоров, готовить легко! SUPRA

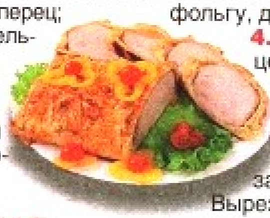


Паруса из креветок придумал папа

Свинина в слоеном тесте

ПОНАДОБИТСЯ

- 1,5 кг свиной корейки; 1 упаковка (400 г) замороженного слоеного теста; приправы для мяса; 2 ст. л; горчицы; соль; перец; 1 яйцо; растительное масло
- **Для украшения:** листья салата; 1 желтый перец; помидоры черри



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свинину вымыть, посолить, поперчить, обмазать горчицей. Дать пропитаться в течение 20 мин.
2. Слоеное тесто разморозить, немного раскатать.
3. Смазать свинину раст. маслом, завернуть в фольгу, запекать 15 мин в духовке, нагретой до 200°С. Вынуть мясо из духовки, удалить фольгу, дать остыть.
4. Выложить мясо в центр пласта теста, края соединить наверху и защепить. Также защепить боковые края, срезав излишки теста. Вырезать из них узоры, прикрепить сверху. Смазать все яйцом.
5. Запекать 25 мин в духовке, нагретой до 180°С. Готовое мясо выложить на блюдо, нарезать, украсить овощами, листьями салата.

ПРИГЛАСИТЕ НАС К СЕБЕ!

Хочешь увидеть свою семью на нашей обложке? Пришли нам приглашение в письме вместе с рассказом о себе и своих близких, о ваших любимых блюдах. Не забудь заполнить купон на с. 66. Приглашение пошли по адресу: 127521, Москва, а/я 60, "Люблю готовить!". Мы приедем с подарком!



Из века в век

Этот рецепт дала мне бабушка. Из такого количества продуктов получается 12 куличей, не черствеют они 10 дней. На фото я и мой сын Юрий.

Марина Плахотник, г. Новый Оскол

Бабушкин кулич

ПОНАДОБИТСЯ:

● 3 л молока; 200 г манки; 1,5–2 кг муки; 400 г маргарина; 200 г слив. масла; 1 ст. л. меда; 100 г свиного жира; 2 ст. л. раст. масла; 26 яиц; 200 г дрожжей; 8 стак. сахара; 0,5 л сметаны; щепотка соли; изюм, ванильный сахар по вкусу; раст. масло для выпекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В 10 ч утра поставить опару: 2,5 л молока закипятить, всыпать манку, перемешать. В кастрюлю всыпать 2 стак. муки, добавить рубл. маргарин, 200 г слив. масла, мед, жир, перемешать. В масляную смесь порциями залить молоко с манкой. Мешать миксером 15 мин. Чуть остудить, добавить 2 ст. л. раст. масла, 2 стак. сахара и 5 яиц. Перемешать, укутать и поставить в тепло на 7 ч.

2. Дрожжи, 1 стакан теплой воды, 1 яйцо, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. муки взбить, убрать в тепло. Дать 3 раза подняться. Перелить в кастрюлю, перемешать и оставить до 12 ч ночи. Затем добавить1,5 стакана теплого молока, 0,5 кг муки, 1 стакан воды. Перемешать, оставить до 6 ч утра.

3. На ночь отдельно взбить 20 белков, 8 стаканов сахара, оставить до утра.

4. В 6 ч утра в тесто добавить взбитые белки, затем желтки, сметану, изюм, ванил. сахар, соль и остальную муку. Тесто получается как густая сметана. Месить в течение 30 мин. Как начнет отставать от рук, убрать в тепло, дать 2 раза подняться. Выложить в формы на 2/3 высоты. Выпекать 50 мин в духовке при температуре 180°С. Украсить по желанию.

КОНКУРС!



Тема июньского номера — овощные салаты. Присылай свои любимые рецепты вместе с фото. Обязательно заполни купон на с. 66. За публикацию получишь от нас приз — 500 руб.

Марина Библиева, г. Москва. **По этому рецепту много лет печет кулич моя мама.**

Пасхальный кулич

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

● 1 кг муки; 50 г дрожжей; 1 стакан молока; 10 желтков; 3 белка; 250 г сахара; 200 г слив. масла; 100 г изюма; 25 мл коньяка; 25 г цукатов; 3 ч. л. тертой цедры лимона; 0,5 ч. л. мускатного ореха; 4 ст. л. ванильного сахара; щепотка соли; растительное масло для выпекания; 1 желток для смазывания

Для глазури:

● 1 стакана сахара; 2 белка; 1 стакан воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сделать опару. В 100 мл кипящего молока заварить 100 г муки, размешав до однородности. Дрожжи развести в 100 мл теплого молока, добавить 100 г муки, оставить на 10 мин. Соединить обе смеси, накрыть и оставить на 2 ч.

2. Сделать заливку. Желтки, соль, сахар перемешать и взбить добела.

3. Половину заливки добавить в опару, всыпать 250 г муки, вымесить, поставить в тепло на 1 ч. Добавить оставшуюся заливку, 500 г муки и месить, пока тесто не будет отставать от рук. Постепенно, перемешивая, влить растопленное сливочное масло. Добавить пряности, ванил. сахар и коньяк. Дать подойти, обмять, добавить половину обваляннных в муке изюма и цукатов, дать подойти. Тесто выложить в формы, дать подняться на 2/3 высоты. Смазать желтком, высыпать оставшиеся изюм и цукаты. Выпекать в течение 45 мин в духовке при температуре 200°С.

4. Сделать глазурь. Из сахара и воды сварить густой сироп, остудить. Белки взбить, не прекращая взбивать, струйкой влить сироп. Помешивая, нагреть до температуры 60°С и глазировать куличи.

Ирина Жукова советует

● **Муку для куличей нужно брать высшего сорта и просеять ее.**

● **Молоко для куличей нужно брать 3,5–6-процентной жирности.**



Кулич

Екатерина Тимашевских, г. Липецк. **С детства мне запомнился неповторимый запах, когда мама пекла куличи. На фото наша дочка.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 стакан молока; 500 г слив. масла; 7 яиц; 50 мл водки; 0,5 лимона; 1 стакан сахара; 50 г свежих дрожжей; щепотка соли; 1 ч. л. куркумы; 2 кг муки; изюм, ванил. сахар, рубл. грецкие орехи; раст. масло

● **Для глазури:** 1 белок; 100 г сахара; 0,5 ч. л. сока лимона (взбить)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. За день до приготовления лимон натереть, смешать с водкой и куркумой.

2. Сделать опару. Дрожжи развести в 100 мл тепл. молока, добавить 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. муки, поставить в тепло, дать подойти.

3. Замесить тесто. Яйца, сахар растереть, добавить в опару, затем положить слив. масло, соль, ванил. сахар, оставшееся молоко, муку. Вымесить. Дать 2 раза подняться, добавить лимон. настойку, изюм, орехи, перемешать. Тесто выложить в формы на 0,5 объема, дать подняться, смазать яйцом.

4. Выпекать куличи 60 мин в духовке, предварительно нагретой до 180°С.

5. Готовые куличи сразу полить глазурью и украсить по желанию.

Кулич на сметане

Ольга Колесникова, г. Ростов-на-Дону. **Мой кулич нежный и вкусный, попробуйте!**

ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 л молока; 1 кг муки; 250 г маргарина; 100 г слив. масла; 100 г топл. масла; 100 г сметаны; 700 г сахара; 10 яиц; 70 г свежих дрожжей; щепотка соли; ванил. сахар; 2 ст. л. водки; 1,5 ст. л. раст. масла; изюм

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Молоко подогреть, растворить в нем 350 г сахара. Дрожжи развести в небольшом количестве теплого молока. Массы перемешать и оставить на 10 мин.

2. Оставшийся сахар взбить с яйцами, добавить маргарин, сливочное и топленое масло, сметану, соль, ванил. сахар, водку, растительное масло и перемешать. Обе массы перемешать. Добавить муку и замесить тесто. Накрыть и поставить в тепло на 3 ч.

3. Тесто хорошо вымесить, так, чтобы оно легко отставало от рук. В конце добавить изюм. Тесто выложить в смазанные маслом формы на 1/3 объема. Дать подняться. Выпекать 1 ч в нагретой до 180°С духовке. Украсить по желанию.





Юлия Волченко, г. Владивосток. **Мой кулич готовится быстро и обходится недорого.**

Кулич с кремом

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

● 3 яйца; 180 г сливочного масла; 100 мл молока; 1,5 ч. л. соли; 6 ст. л. сахара; 500 г муки; 3 ч. л. сухих дрожжей; 150 г изюма; ванильный сахар по вкусу; тертая цедра 1 лимона; 2 желтка для обмазывания; растительное масло, панировочные сухари для выпекания; кулинарная посыпка для украшения

Для крема:

● 2 белка; 0,5 стакана сахара; 100 мл воды; несколько кристалликов лимонной кислоты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто. Яйца, размягченное сливочное масло, молоко, соль, сахар, муку, дрожжи соединить и перемешать. Тесто поставить в теплое место, дать 2 раза подняться.

2. В тесто добавить размоченный и обсушенный изюм, цедру, ванильный сахар и хорошо перемешать.

3. Тесто выложить в смазанные маслом и посыпанные сухарями небольшие формы на 1/3 высоты. Накрыть полотенцем и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется и займет 3/4 высоты, верх смазать желтком.

4. Выпекать 60 мин в нагретой до 180°С духовке. Куличи достать из форм, выложить набок на полотенце. Остудить.

5. Сделать крем. Из сахара и воды сварить густой сироп. Белки взбить в пышную массу, взбивая, влить тонкой струйкой горячий сироп, добавить лимонную кислоту. Продолжать взбивать до охлаждения.

6. Охлажденные куличи намазать сверху кремом и украсить разноцветной кулинарной посыпкой.

Юлия советует

● **Чтобы куличи не подгорели, после того как они немного подрумянятся, их нужно прикрыть вырезанным из бумаги и смоченным холодной водой кружком.**

Наталья Образцова, Московская обл. **Каждый год пеку куличи по этому рецепту, получаются очень вкусные и долго сохраняются свежими.**

Заварной кулич "Чудо"



ПОНАДОБИТСЯ

● 1,5 стакана молока; 5 яиц; 1 стакан сахара; 1 пакетик дрожжей; 200 г маргарина; около 1 кг муки; 100 г изюма; 0,5 ч. л. соли; ванильный сахар по вкусу; растительное масло для выпекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сделать опару. Стакан молока довести до кипения. Быстро перемешивая, всыпать стакан муки, мешать до эластичности. В 0,5 стакана теплого молока развести сухие дрожжи, добавить 100 г муки, оставить на 15 мин. Обе смеси соединить и перемешать миксером. Поставить в тепло на 1,5 ч.

2. Сделать заливку. Отделить белки от желтков. Желтки, сахар, соль растереть добела. Половину заливки вылить в поднявшуюся дрожжевую смесь, добавить 1 стакан муки, перемешать и дать подойти 1 ч. Добавить оставшуюся заливку, 3 стакана муки, месить 40 мин, пока тесто не начнет отставать от рук. В тесто добавить взбитые белки, растопленный маргарин, ванильный сахар, вымесить, дать подойти, обмять, положить изюм, вновь дать подойти.

3. Тесто выложить в формы на половину объема. Дать подняться до 2/3 высоты, смазать желтком и выпекать 45–60 мин в духовке при 200°С. Украсить по желанию.



Время приготовления: 2 ч
Количество порций: 8–10

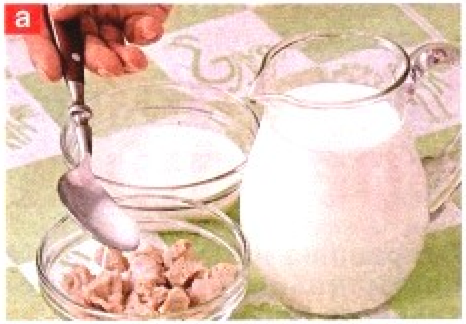


Чтим традиции

Давно собиралась вам написать. Очень люблю и жду ваш журнальчик. Спасибо, что даете возможность нам пообщаться и поучиться искусству готовить. Многие рецепты у вас — настоящие шедевры. Вот и я хочу поделиться своим проверенным рецептом кулича. На фото я с внучкой Викой.

Валентина Зубко, г. Георгиевск, Ставропольский край



а


б


Кулич золотистый

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг муки; 40 г сырых дрожжей; 1,5 стак. молока; 10 яиц; 350 г сахара; 250 г сливочного масла; 100 г изюма; 30 мл коньяка; 3 ч. л. тертой цедры лимона; 0,5 ч. л. мускатного ореха; 3 ч. л. ванильного сахара; 1 ч. л. шафрановой настойки; 0,5 ч. л. соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Дрожжи соединить с теплым молоком (**а**), 1 стаканом просеянной муки (**б**), 2 ч. л. сахара, перемешать, дать подойти.

2. Желтки отделить от белков (**в**). Все желтки, 300 г сахара, соль растереть добела. Половину смеси вылить в дрожжев. опару, добавить 250 г муки, вымесить, дать подойти.

3. Добавить в тесто остатки желтковой смеси и муки, тщательно вымесить. Дать подойти. Затем добавить слив. масло, цедру, шафр. настойку, коньяк, ванил. сахар, мускатный орех перемешать. В конце добавить обвалянный в муке изюм и 3 взбитых белка, снова перемешать. Дать подойти в 3-й раз (**г**).

4. Форму для кулича выстлать промасленой бумагой. Выложить тесто на 1/2 высоты формы, дать подойти. Выпекать 30–40 мин в нагретой до 180°С духовке. Готовый кулич немного остудить, вынуть из формы. Украсить глазурью из 1 белка, взбитого с 0,5 стакана сахара (**д**), цветными обсыпками.

Ирина Жукова советует

● **Для приготовления шафрановой настойки, разотрите пестики шафрана, залейте 50 мл водки, дайте настояться 5 дней.**

● **Вместо шафрановой настойки при замешивании в тесто можно добавить 0,5 ч. л. куркумы. Кулич получится насыщенно лимонного цвета.**

в


г


д




Светлый праздник

Отправляю на конкурс свой оригинальный рецепт пасхального блюда.

Наталья Фатеева, г. Ставрополь

Пасхальный венок

ПОНАДОБИТСЯ:

- 250 г слоеного бездрожжевого теста
- 0,5 кг свинины; 0,5 кг говядины; 200 г филе курицы
- 150 г сухого белого хлеба
- 150 мл молока; 2 куриных яйца; 15 вареных перепелиных яиц
- 2 луковицы; 1 болгарский перец; 2 маринованных огурца; 250 г грибов; 150 г сыра
- чеснок, укроп, петрушка, зеленый лук, соль, перец по вкусу; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свинину, курицу, говядину и 1 луковицу прокрутить через мясорубку. Добавить размоченный в молоке хлеб.

2. Отделить белки от желтков, белки взбить, добавить в фарш. Посолить, поперчить и перемешать.

3. Перец, грибы, лук, чеснок и огурцы нарезать и вместе обжарить. Обжарку с маслом и рубленую зелень добавить в фарш и хорошо перемешать.

4. Круглую форму смазать маслом и застелить бумагой. Тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм. Отрезать полоску шириной 5 см и уложить в форму в виде кольца. На полоску положить 2/3 фарша. Сделать углубления и выложить в них перепелиные яйца. Посыпать перцем и тертым сыром. Накрыть оставшимся фаршем.

5. Из остального теста вырезать 20 одинаковых полосок длиной, соответствующей ширине кольца.

6. Уложить их на кольцо, смазать желтками. Выпекать в течение 35 мин в духовке при температуре 200°С.

Ирина Жукова советует

- **Для начинки можно использовать сухие грибы. Достаточно 50 г, их нужно размочить (можно в молоке), мелко нарезать, а затем обжарить на растительном масле.**
- **Чеснок в начинку можно не класть, а вместо него добавить сухие приправы для мяса. Также советую взять два сладких перца: красный и желтый.**



Марина Брунчукова, г. Ханты-Мансийск. **Вкусное обрамление пасхальных яиц.**

Пасхальный венец

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 300 г муки; 3 ч. л. разрыхлителя; 4 ст. л. сахара; 1 пак. ванил. сахара; тертая цедра 0,5 апельсина; 125 г творога; 1 белок; 80 мл молока; 80 мл раст. масла
- **Для обмазки:** 1 желток; 1 ст. л. молока; сахар; тертый миндаль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Бумагу скомкать до размера яйца, обернуть фольгой. Сахар, ванил. сахар, цедру, творог, молоко и масло перемешать, добавить взбитый белок, перемешать. Всыпать муку с разрыхлителем. Размешать.

2. Тесто разделить на 6 кусков. Каждый разделить на 3 части, из каждой сформовать 3 полоски по 30 см, сплести косичку. Выложить на противень, сформовав венец. Смазать желтково-молочной смесью, обсыпать сахаром и миндалем. В центр каждого венца вставить по бумажному яйцу. Выпекать 20 мин в духовке при 200°С. Вынуть бумажные яйца. После остывания вставить в центр венца крашеные пасхальные яйца.

Пасха сырная с орехами

Елена Мелекесскина, Ульяновская обл. **На каждую Пасху обязательно готовлю это блюдо.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 2,5 кг творога; 200 г слив. масла; 1 стак. сахара; 250 г сметаны; изюм, курага, рубл. грецкие орехи по вкусу; щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Творог протереть через сито. Масло и сахар растереть до полного растворения сахара. Добавить сметану, соль и перемешать. Изюм замочить, обсушить, курагу замочить и мелко нарезать.

2. Массу соединить с творогом, добавить изюм, курагу, орехи и перемешать.



3. Массу выложить в специальные формы со съемными стенками. Держать в тепле 2 ч, чтобы стекла сыворотка. Затем убрать в холодильник для застывания.

Ром-баба "Домашняя"

Елена Гапкалова, г. Волжский. **К Светлому празднику Пасхи я всегда пеку ром-бабы.**



ПОНАДОБИТСЯ

- 2 стакана муки; 50 г свежих дрожжей; 10 желтков; 8 белков; 2 стакана сахара; 0,5 стакана сливок; сливочное или топленое масло для выпекания
- **Для глазури:** 2 белка; 2 стакана сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Желтки растереть с сахаром, добавить муку и перемешать. Дрожжи развести в теплых сливках. Все соединить и хорошо взбить. Белки взбить отдельно в густую пену и ввести в тесто. Хорошо перемешать.

2. Формы смазать растопленным или топленым маслом, присыпать мукой. Заполнить формы тестом до половины объема. Убрать в теплое место.

3. Когда тесто поднимется до краев формы, переставить в нагретую до 180°С духовку. Выпекать 25–30 мин. Остудить.

4. Сделать глазурь. Белки и сахар соединить и взбить до полного растворения сахара. Ром-бабы покрыть глазурью.



Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 6–8

Любовь Кагальницкова, г. Волгоград. **Впереди чудесный праздник — Пасха. Хочу поделиться рецептом.**

Пасха "Царская" вареная

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 кг творога, 5 яиц
- 200 г сливочного масла
- 400 г сметаны
- 300 г сахара
- 100 г миндаля
- 100 г изюма без косточек
- 1 пакетик ванил. сахара
- цукаты и крашеные яйца для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Творог протереть через сито. Яйца растереть с сахаром. Соединить творог, размягч. сливочное масло, яично-сахарную смесь и сметану. Все перемешать, поставить на тихий огонь. Довести массу до кипения, постоянно помешивая деревянной лопаточкой.

2. Снять массу с огня, охладить, помешивая. Изюм помыть, обсушить на полотенце, орехи ошпарить кипятком, снять кожуру.

3. В остывшую творожную массу добавить изюм, орехи, ванильный сахар, хорошо перемешать.

4. Форму для пасхи выстлать чистой марлей, заполнить творожной массой, утрамбовать, накрыть марлей, сверху положить груз. Убрать в холодильник на сутки.

5. Застывшую и охлажденную пасху вместе с марлей аккуратно вынуть из формы, выложить на блюдо, удалить марлю. Украсить цукатами, крашеными яйцами.

Ирина Жукова советует

- **Для приготовления пасхи рекомендуется использовать деревенский развесной творог или домашний творог высокой жирности.**
- **Сметана также должна быть жирная и свежая.**
- **Вместо миндаля можно взять грецкие орехи или фундук.**
- **В пасху можно класть не только изюм, но и мелко нарезанную курагу.**
- **Поставьте форму с пасхой и грузом на тарелку, чтобы стекла лишняя жидкость.**
- **Украсить пасху можно цветным мармеладом.**

Фото: В. Билунова (2)



Время приготовления: 2 ч
Количество порций: 8–10

Людмила Петровская, г. Томск. **Раньше в деревнях к Пасхе пекли не только куличи, но и сладкий каравай.**

Праздничный деревенский каравай

ПОНАДОБИТСЯ
- 0,5 кг пшеничной муки
- 100 г сахара
- 50 г сырых дрожжей
- 1 стакан молока
- 100 г сливочного масла
- цедра лимона и апельсина
- 1 яйцо и 3 желтка
- 3 ст. л. рома
- щепотка соли
- 100 г изюма
- по 50 г очищенных миндальных и грецких орехов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Приготовить опару для теста. Дрожжи развести в 0,5 стак. теплого молока с добавлением 1 ст. л. сахара. Поставить в теплое место, дать увеличиться вдвое.

2. Приготовить дрожжевое тесто. Насыпать муку горкой, добавить подошедшую опару, остатки молока, 80 г растопленного масла, желтки, сахар, соль. Хорошо вымесить, накрыть. Дать подойти в течение 1 ч в тепле.

3. Изюм вымыть, залить ромом на 20 мин. Оставить 10 миндальных орешков для украшения. Остальные орехи мелко порубить. Цедру лимона и апельсина натереть на мелкой терке.

4. Обмять тесто. Добавить орехи, тертую цедру, изюм, перемешать. Сформовать из теста круглый каравай. Сверху ножом сделать надрез в виде крестика.

5. Смазать верх каравая взбитым яйцом. Украсить целым миндалем. Выпекать 45–55 мин в духовке, нагретой до 180°С. Готовый каравай смазать сверху кусочком сливочного масла.

Ирина Жукова советует

- **Муку перед замешиванием обязательно нужно просеивать через сито, тесто будет пышнее.**
- **Перед выпечкой сформованный каравай должен отстояться 15–20 мин.**
- **Вместо рома для замачивания изюма можно взять коньяк.**



Сладкий подарок

Я перепробовала много рецептов вафель, но понравился мне только один, его мне дала подруга. Пока вафли не остыли, их нужно свернуть трубочкой. Я сворачиваю с помощью длинного ножа. Попробуйте, вам понравится. Приятного аппетита! На фото моя дочь Наталья.

Ирина Челядинова,
с. Воздвиженское, Московская обл.

Домашние вафли "Хрустящие"

ПОНАДОБИТСЯ

- 3 яйца; 1 стакан сахара
- 6 ст. л. просеянной муки
- 250 г маргарина; растительное масло для выпекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца взбить миксером. Продолжая взбивать, постепенно всыпать сахар. Должна получиться пышная масса.

2. Во взбитую массу добавить муку и вновь взбить. Маргарин растопить, остудить до теплого состояния, добавить в массу и хорошо перемешать.

3. Нагреть вафельницу, смазать ее растительным маслом и выпекать вафли до светло-коричневого цвета.

Ирина Жукова советует

● Вафельные трубочки можно сделать с кремом. Взбейте 5 белков, добавьте 250 г сахарной пудры и снова взбейте. Крем готов! Также трубочки можно начинить вареной сгущенкой.

КОНКУРС!



Знаешь рецепты необычных салатов из недорогих продуктов? Тогда присылай нам рецепты, фото и заполненный купон со с. 66. За публикацию получишь приз — 500 руб.



Марина Брунчукова, г. Ханты-Мансийск. **В моей семье все очень любят выпечку, и на этот раз я решила совместить второе и десерт в одном, в итоге у меня получился такой пирог.**

Пирог "Рулетный"

ПОНАДОБИТСЯ

● 2,75 стакана муки; 2 яйца; 1 пакетик сухих дрожжей; 1 ч. л. сахара; 0,5 ч. л. соли; 75 г слив. масла; 120 мл молока; 1 луковица; 250 г сыра; 250 г копченой колбасы; молотый черный перец; раст. масло; зелень петрушки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Отделить белки от желтков. Муку перемешать с дрожжами, добавить 1 белок и 2 желтка, соль, сахар, слив. масло, теплое молоко, щепотку перца. Замесить тесто, убрать в тепло, дать подняться.

2. Сделать начинку. Лук нарезать и обжарить. Колбасу и сыр нарезать кубиками, соединить с луком и белком.

3. Тесто раскатать в пласт. Выложить начинку, свернуть рулетом. Нарезать на кусочки толщ. 3 см. Кружки плотно выложить в форму срезом вверх. Накрыть и оставить на 15 мин. Выпекать 45 мин в духовке при 200°С. Украсить петрушкой.

Вкусные "Печенюшки"

Людмила Журавлева, г. Красный Сулин. **Я промазываю это печенье вареной сгущенкой и соединяю. А можно промазать плавленым сыром.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 3–4 стакана муки; 0,5 л кефира; щепотка соли; 3 ст. л. сахара; 1 ч. л. крахмала; мука для выпекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Муку, кефир, соль, сахар, крахмал соединить и перемешать. Тесто должно получиться крутое, как на пельмени.



2. Тесто раскатать в тонкий пласт, с помощью формочек вырезать различные фигурки.

3. Сухой противень присыпать мукой и выложить фигурки. Выпекать в предварительно нагретой до температуры 180°С духовке до золотистого цвета.

Торт из овсяных хлопьев

Мария Гриднева,
г. Ульяновск



ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 3 яйца; 150 г сахара; 3 ст. л. горячей воды; 70 г муки; 80 г овсяных хлопьев; 1 ст. л. какао; 3 ст. л. сахарной пудры; раст., слив. масло и панир. сухари для жарки

● **Для крема:** 0,5 банки вареной сгущенки; 120 г слив. масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Желтки взбить с половиной сахара, налить воду и взбивать 3 мин. Белки взбить отдельно, всыпать, помешивая, оставшийся сахар. Хлопья обжарить на слив. масле и отложить 3 ст. л. на посыпку, остальное смешать с мукой и какао, добавить белки и желтки, все перемешать.

2. Тесто выложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями. Выпекать 30 мин в духовке при 220°С. Корж охладить и разрезать на два пласта.

3. Приготовить крем. Масло взбить, добавить сгущенку и перемешать.

4. Коржи промазать кремом, соединить. С боков также промазать кремом. Оставшиеся обжаренные хлопья смешать с сахарной пудрой и посыпать торт.

Сырный картофель

Екатерина Гуленкина, г. Самара. **Люблю готовить блюда из картофеля.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 10 крупных картофелин; 200 г фарша; 100 г ветчины; 50 г твердого сыра; 2 луковицы; зелень, приправы, соль по вкусу; раст. масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель очистить и отварить до полуготовности в подсоленной воде с приправами. Сыр натереть на средней терке.

2. Лук очистить и нарезать. Ветчину мелко нарезать. Фарш, лук, ветчину соединить, посолить, приправить, перемешать и вместе обжарить. Остудить, добавить тертый сыр и перемешать.

3. Картофель разрезать пополам, вынуть середину, чтобы остались стенки толщиной 2–2,5 см. Положить начинку, половинки соединить, обмазать маслом. Выложить на противень, запекать в нагретой до 200°С духовке 10 мин.



Марина Видакова, г. Новомосковск. **У моего сына был день рождения, по его заказу я приготовила курицу, получилось очень вкусное блюдо.**

Курица в коробке

ПОНАДОБИТСЯ

● 3 окорочка; 30 г желатина; приправы; соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куриное филе срезать с косточек. Филе положить в глубокую посуду, посолить, приправить. Всыпать желатин, влить 100 мл воды и перемешать. Все переложить в коробку из-под сока. Защепить прищепкой. Коробку переставить в глубокую кастрюлю. Залить не доверху водой. Закрыть крышкой и довести до кипения.

2. После того как вода закипит, огонь убавить и варить 50 мин. Пакет вытащить с помощью шумовки, остудить и убрать в холодильник на ночь. Пакет срезать, курицу в желе нарезать кусочками.

Салат "Омут" с ветчиной

Наталья Медведева, Краснодарский край. **У меня есть мечта: собрать все мои рецепты и издать журнал. На фото моя любимая дочка Дашенька.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 луковицы; 2 ч. л. уксуса; 200 г ветчины; 3 картофелины; 100 г маринов. грибов; 3 яйца;150 г корейской моркови; майонез; зерна граната для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук нарезать и замариновать. Ветчину нарезать кубиками, картофель отварить, очистить и натереть на крупной терке. Грибы мелко нарезать, яйца отварить, очистить и натереть на крупной терке, морковь мелко нарезать.



2. Салат укладывать слоями, каждый слой промазывать майонезом: лук – ветчина – картофель – грибы – яйца – морковь. Украсить зернами граната и подать к столу.

Людмила Козлова, г. Гурьевск

Салат "Сытный"

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 банка печени трески; 1 луковица; 1 морковь; 0,5 стак. вар. риса; 2 яйца; 100 г сыра; зелень; майонез; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца сварить, охладить, очистить и мелко нарезать. Луковицу очистить и также мелко нарезать.

2. Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке, сыр также натереть на крупной терке. Лук и морковь соединить и обжарить на раст. масле до золот. цвета лука.

3. Все ингредиенты выкладывать в салатник слоями: печень – лук и морковь – рис – яйца – сыр – майонез. Украсить зеленью.



Пирог "Луковый"

Ольга Кряжова, г. Тверь

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 упаковка слоеного теста; 2 луковицы; 200 г бекона; 3 яйца; 200 г сметаны; соль; перец; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук нарезать тонкими кольцами. Бекон — соломкой. Лук и бекон вместе обжарить. Тесто выложить в форму На тесто выложить начинку.

2. Приготовить заливку. Яйца, сметану соединить, посолить, добавить специи и хорошо перемешать.

3. Пирог полить заливкой. Выпекать в нагретой до 200°С духовке в течение 30–35 мин.



Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 4–6

Светлана Чеботарь, г. Дзержинск. **Посылаю рецепт блюда, которое я часто готовлю на обед в выходные.**

Суп с кальмарами и расстегаями

ПОНАДОБИТСЯ

Для супа:

- 2 кальмара; 1 морковь; 1 луковица; 2 картофелины; 1 помидор; 2 кубика овощного бульона; зелень укропа и петрушки; соль по вкусу

Для пирожков:

- 0,5 кг готового дрожжевого теста; 300 г филе морского окуня; 2 луковицы; 50 г сливочного масла; 3 ст. л. вареного риса; зелень укропа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. **Приготовить начинку для пирожков.** Филе окуня и укроп мелко нарезать. Лук нарезать, обжарить на слив. масле. Соединить рис, лук, филе и укроп, перемешать.
2. Из теста сформовать шарики, из шариков — лепешки. Выложить на лепешки начинку, края защепить, а центр оставить открытым. Положить в центр каждого пирожка кусочек сливочного масла. Выпекать 20 мин в духовке, нагретой до 200°С.
3. Для супа очистить все овощи. Морковь нарезать соломкой, картофель, лук и помидор — кубиками. Зелень вымыть, порубить. Кальмары очистить от пленки, нарезать кольцами или лапшой.
4. Растворить в 2 л теплой воды бульонные кубики, перемешать. Выложить в бульон все овощи, посолить по вкусу, варить 20–25 мин.
5. В конце варки выложить в суп нарезанные кальмары и рубленую зелень. Варить в течение 3 мин. Горячий суп разлить по тарелкам, подавать с расстегаями.

Ирина Жукова советует

- **Такой суп можно приготовить на бульоне из любой морской рыбы.**
- **Аромат блюда улучшится, если в бульон добавить лавровый лист, корень сельдерея, черный перец горошком.**
- **Картофель в супе можно заменить сваренным до полуготовности рисом.**

Фото: В. Билунова.



Время приготовления: 2 ч 30 мин
Количество порций: 6–8

Тамара Брадучан, Краснодарский край. **У вас в журнале много рецептов вкусных блюд, посылаю свой.**

Сердце, тушенное в томатном соусе

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кг говяжьего сердца
- 2 моркови
- 1 большая луковица
- 1 корень петрушки
- 2 стакана готового томатного соуса
- 1 стакан сметаны
- соль, черный перец горошком по вкусу
- рубленая зелень
- картофельное пюре

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сердце вымыть, варить в кастрюле с водой 1 ч, снимая пену шумовкой. Затем добавить в бульон соль по вкусу, варить еще 40–50 мин.

2. Морковь, корень петрушки и лук очистить. Морковь, корень петрушки нарезать кубиками, лук измельчить.

3. Сваренное сердце нарезать поперек волокон на тонкие ломтики, выложить в жаропрочную форму. Добавить лук, морковь, корень петрушки и черный перец горошком, посолить.

4. Томатный соус подогреть, вылить на сердце и овощи, затем добавить сметану. Тушить на слабом огне под крышкой в течение 20 мин.

5. Затем снять с огня, в центр формы выложить горку картофельного пюре, поставить в духовку, нагретую до 200°C, запекать 10 мин. Готовое блюдо посыпать рубленой зеленью и подавать.

Ирина Жукова советует

- **По этому рецепту можно приготовить блюдо из отварной говядины или телятины.**
- **Кипящую воду, в которой варится сердце, советую слить, налить свежей и варить до готовности.**
- **Если сварить сердце заранее, время приготовления блюда сократится.**
- **В летне-осенний сезон томатный соус можно заменить свежими помидорами и добавить в блюдо любые сезонные овощи: кабачки, баклажаны, сладкий перец, репу, тыкву.**

Фото: В. Билунова.

Курица, запеченная в меду

Юлия Волынко, Краснодарский край. **Меню на праздники составляю теперь только с помощью вашего журнала.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 курица; 4 луковицы; 4 моркови; 4 зубчика чеснока; 1 болг. перец; пучок укропа; пучок петрушки; 250 г майонеза; 1 ст. л. жидкого меда; соль, перец по вкусу; раст. масло для запекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Курицу порубить на порционные кусочки. Лук и морковь очистить и нарезать. Чеснок очистить и измельчить, перец очистить и нарезать крупными полукольцами. Зелень порубить.

2. Кусочки курицы выложить в кастрюлю, посолить, поперчить, добавить майонез, лук, морковь, чеснок, перец, зелень. Перемешать и оставить на 40 мин. Периодически перемешивать.

3. Кусочки курицы плотно выложить на смазанный маслом противень. Сверху разложить овощи и равномерно полить медом. Запекать в нагретой до 200°С духовке до готовности. Периодически переворачивать.



Светлана Комар, г. Хабаровск. **Ваш журнал читаю первый год, с нетерпением жду каждый выпуск.**

Рулет "Розовые кольца"

ПОНАДОБИТСЯ

● 1,5 кг филе свежей красной рыбы; 3 луковицы; 3 зубчика чеснока; 2 яйца; 3 ст. л. майонеза, 2 ст. л. растительного масла; 2 ст. л. муки; 0,5 кг шампиньонов; соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу и очищ. чеснок вместе пропустить через мясорубку, добавить 1 яйцо, майонез, муку, соль и перемешать.

2. Грибы и очищ. луковицы вместе пропустить через мясорубку и обжарить на растительного масле.

3. На пленку выложить рыбный фарш, сверху положить грибной, смазать яйцом. С помощью пленки свернуть рулетом. Выложить на противень, смазан. маслом, и выпекать 40 мин в духовке при 200°С. Готовый рулет нарезать кольцами.

Светлана советует

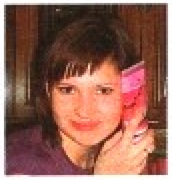
● **Рулет приобретет пикантный вкус, если вы сбрызнете его лимонным соком или подадите с ломтиками лимона.**

Салат "Праздничный"

Дарья Трушина, г. Саратов. **Попробуйте этот потрясающий салат, и он надолго останется завсегдатаем вашего праздничного стола!**

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 баночка консервир. ананасов кусочками; 2 куриные грудки; 400 г шампиньонов; 100 г твердого сыра; 1 луковица; майонез; раст. масло; соль



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Из банки ананасов слить сок, выложить на блюдо. Грудку отварить до готовности в подсоленной воде, остудить, разобрать руками на средние кусочки, выложить на ананасы.

2. Грибы, лук нарезать и вместе обжарить на раст. масле, остудить, выложить на курицу.

3. Аккуратно промазать майонезом, сверху посыпать тертым на мелкой терке сыром. Салат готов!

Курочка в кляре



На днях я узнала и опробовала новый рецепт. Мне и моим близким очень понравилось. Такого рецепта на страницах вашего журнала я еще не встречала. Это куриная грудка по-милански. Мне захотелось поделиться этим рецептом с читателями моего любимого журнала, как с давними друзьями. Понадобится: филе куриной грудки; 2 яйца; 50 г тертого сыра; мука; соль; перец. Филе нужно разрезать на пластины, каждую пластинку посолить, поперчить и оставить на 10 мин. Приготовить смесь. Яйца нужно соединить с сыром и хорошо перемешать. Каждую пластину филе обвалять в муке, затем в яично-сырной смеси и обжарить с двух сторон. Подавать лучше с гарниром: рисом или отварной цветной капустой, посыпанной тертым сыром.

Эндже Мухаметгалиева, г. Казань



Елена Соколова, г. Москва. **Делюсь с вами рецептом очень вкусной закуски.**

Рулет "Селедка под шубой"

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 вар. свеклы; 1 большая вар. морковь; 2 вар. картофелины; 100 г мягкого сыра; 150 г майонеза; 1 слабосол. сельдь; 5 г желатина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

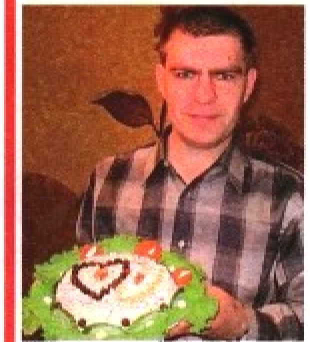
1. Замочить желатин в 50 мл холодной воды, дать набухнуть и распустить его на бане (не кипятить). Остудить и перемешать с майонезом.

2. Свеклу и морковь натереть на мелкой терке. Картофель — на крупной терке. Сельдь разделать на филе и нарезать. Свеклу, картофель, морковь и сыр в разной посуде соединить с 3 ст. л. желатиновой смеси.

3. На столе расстелить пищевую пленку в несколько слоев. Выкладывать слоями (каждый следующий слой меньше предыдущего): свекла – сыр – картофель – морковь. В середине морковного слоя выложить сельдь. Придерживая края пленки с двух сторон, свернуть рулетом. Убрать в холодильник на 4 ч.

Салат "Солнышко" для любимой

Евгений Селезнев, г. Череповец. **У моей жены Юленьки 26 апреля день рождения. Я ее очень люблю и благодарю за нашу замечательную семью.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 4 яйца

● 1 банка рыбных консервов в масле

● 200 г крабовых палочек

● 150 г твердого сыра

● майонез

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца сварить вкрутую, охладить и очистить. Отделить белки от желтков. Белки натереть на крупной терке, желтки натереть на мелкой терке. Твердый сыр натереть на крупной терке.

2. Консервированную рыбу размять вилкой, удалить косточки. Крабовые палочки натереть на мелкой терке.

3. Салат укладывать слоями, промазывая их майонезом: белки – рыба – крабовые палочки – сыр. Салат посыпать тертыми желтками. Украсить по желанию и подать к столу.



Время приготовления: 2 ч
Количество порций: 8–10

Светлана Королева, г. Таганрог. **Скоро Пасха. Готовлю куличи и добрый кусок мяса.**

Буженина по-таганрогски


а


б


в


г

Фото: В. Бильчева (5)

ПОНАДОБИТСЯ

● 1,5–2 кг свинины с жирком; 1 головка чеснока; 1 морковь; зелень; листья салата; по 1 свежему огурцу и помидору; оливки; 3 зернышка конс. кукурузы; раст. масло; соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Чеснок и морковь очистить. Половину чеснока измельчить, остальной чеснок и морковь нарезать соломкой. На свинине сверху сделать неглубокие надрезы в виде клеточек. Посолить, поперчить, обмазать измельч. чесноком, оставить на 15 мин. Затем нашпиговать мясо чесноком и морковью.

2. Обжарить мясо на сковороде с раст. маслом до румяной корочки. Переложить в гусятницу клетками наверх, накрыть крышкой. Запекать 1 ч в духовке при 180°С. Открывать и поливать вытопленным жиром. Кусок не переворачивать! Снять крышку, запекать 30 мин. Мясо вынуть, нарезать, украсить зеленью, фигурками из овощей.

3. Царевна-лягушка из огурца. Нарезать огурец на ломтики: один толщиной 3 см, четыре по 0,5 см, один — 1 см (**а**). Разрезать 3 тонких ломтика на половинки, выложить веером — это лапки (**б**). На них поставить ломтик толщ. 3 см — это тело. На него половинку ломтика толщ. 1 см — голова. Целый ломтик толщ. 0,5 см согнуть пополам и сделать рот (**в**). Глазки сделать из оливок и кукурузы. Корону и части стрелы — из моркови, прикрепить зубочисткой (**г**).



Быстро, легко и красиво

Если есть кокотницы, лучше всего разложить жюльен в них. У меня нет, поэтому я раскладывала в горшочки.

Марина Дыгодюк, г. Москва

Креветочный жюльен

ПОНАДОБИТСЯ

- 0,5 кг очищенных креветок
- 200 г шампиньонов
- 100 г сыра пармезан
- 1 луковица
- 200 мл сливок 15-процентной жирности
- соль, перец по вкусу
- растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Луковицу очистить и нарезать кубиками. Шампиньоны мелко нарезать. Лук немного обжарить на растительном масле. Затем добавить грибы, перемешать и жарить еще в течение 5 мин.

2. Положить очищенные креветки, перемешать и жарить еще 10 мин.

3. Влить сливки, посолить, поперчить по вкусу и тушить в течение 15 мин.

4. Жюльен переложить в керамическую посуду, посыпать тертым сыром.

5. Поставить в предварительно нагретую до 180°C духовку до расплавления сыра.

Ирина Жукова советует

- **Перед тем как снять жюльен с плиты, добавьте 1 ст. л. муки и хорошо перемешайте. Соус будет более густой.**
- **Посыпать жюльен можно любым тертым сыром, а сливки заменить майонезом, разведенным молоком.**

КОНКУРС!



Умеешь быстро готовить вкусные блюда? Пришли нам рецепты вместе с фото. Не забудь посмотреть и заполнить купон со с. 66. За опубликованный рецепт получишь приз — 500 руб.



Ольга Козлова, г. Самара. **Готовится очень быстро, а получается очень вкусно.**

Ватрушка "Восторг"

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 100 г сахара; 1 стак. сметаны; 2 яйца; 0,5 ч. л. гашеной соды; 1 стак. муки; 2 ст. л. сливочного масла
- **Для начинки:** 0,5 кг творога; 3 яйца; 100 г сахара; 1 ст. л. манной крупы
- **Для обсыпки:** сахарная пудра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто. Яйца взбить с сахаром, добавить сметану, соду, растопленное сливочное масло и муку.

2. Сделать начинку. Творог, яйца, сахар, манную крупу соединить и тщательно перемешать.

3. Жидкое тесто перелить в смазанную маслом форму. На середину выложить начинку. Выпекать в предварительно нагретой до температуры 180°C духовке в течение 35 мин. Охладить и посыпать сахарной пудрой.

Салат "Заморский"

Светлана Петрова, г. Валдай. **Высылаю вам рецепт своего любимого блюда.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 0,5 кг кальмаров
- 4 яйца
- 200 г крабовых палочек
- 100 г майонеза

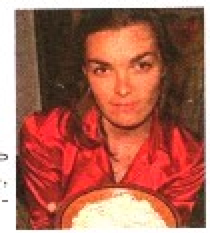
По вкусу:

- соль
- зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и мелко нарезать.

2. Кальмары очистить, варить 3 мин, охладить и нарезать соломкой. Крабовые палочки мелко нарезать.



3. Яйца, кальмары, крабовые палочки, соединить, посолить, заправить майонезом и тщательно перемешать. Салат украсить зеленью и подать к столу.

Салат "Поваленные деревья"

Анна Струневская, г. Петрозаводск. **Этот салат готовить быстро, а название придумал мой муж. На фото я с доченькой Настенькой.**



ПОНАДОБИТСЯ

- 200 г варено-копченого мяса
- 1 небольшая баночка маринованных опят
- 15 корнишонов
- 150 г моркови по-корейски
- майонез по вкусу для заправки
- зелень петрушки для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Вареное мясо нарезать тонкой соломкой, корнишоны также нарезать тонкой соломкой. Из маринованных опят слить жидкость.

2. Мясо, корнишоны, опята соединить и хорошо перемешать.

3. В салат добавить морковь по-корейски, заправить майонезом по вкусу и вновь перемешать.

4. Готовый салат украсить веточками петрушки и подать к столу.



Время приготовления: 45 мин
Количество порций: 4–6

Оксана Кузнецова, пос. Сотницыно, Рязанская обл. **Хочу поделиться рецептом очень вкусного и легкого салата.**

Салат "Витаминка" с курагой

ПОНАДОБИТСЯ

- 4 картофелины
- 1–2 моркови
- 200 г кураги
- 200 г ветчины
- 0,5 банки консервированной кукурузы
- майонез
- соль, перец по вкусу
- зелень петрушки и укропа; зеленый лук

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель и морковь вымыть, сварить в кожуре до готовности. Остудить, очистить, нарезать средними кубиками.

2. Курагу вымыть, залить горячей водой, оставить на 15 мин. Обсушить курагу на салфетке, отложить несколько штук для украшения, остальную мелко нарезать.

3. Ветчину нарезать средними кубиками.

4. Зелень вымыть, обсушить, оставить несколько веточек для украшения, остальную мелко порубить. Из банки с консервированной кукурузой слить жидкость.

5. Соединить овощи, ветчину, курагу, зелень, половину банки консерв. кукурузы, посолить, поперчить, заправить майонезом, перемешать.

6. Выложить салат на плоское блюдо, придать форму шара, украсить веточками зелени, целой курагой и кукурузой.

Фото: В. Билунова.

Ирина Жукова советует

- **Вместо ветчины в этот салат можно добавить вареное филе курицы или индейки.**
- **Картофель и морковь лучше не варить, а запечь в духовке, завернув в фольгу, тогда в них сохранится больше полезных веществ.**
- **Положите в салат очищенное от кожуры и мелко нарезанное зеленое яблоко, это добавит витаминов и улучшит вкус.**
- **Для заправки салата советую майонез смешать с нежирной сметаной или натуральным йогуртом в равных пропорциях.**



Время приготовления: 2 ч
Количество порций: 15–20



Бабушкины разносолы

Весь наш дружный коллектив (работаем в ОАО "Волгоградгоргаз") покупает ваш журнал. На праздники мы часто собираемся вместе. Хочу поделиться рецептом моей бабушки Фаины Александровны, так она готовит уже 50 лет. На фото: Наталья, Света, Ирина и я (в голубом пиджаке).

Наталья Демишева,
г. Волгоград

КОНКУРС!



Хочешь, чтобы Ирина Жукова показала, как правильно приготовить твое любимое блюдо? Тогда пришли его рецепт вместе со своим фото и купоном со с. 66. Приз за публикацию — 500 руб.

Грудинка, сваренная в луковой шелухе

ПОНАДОБИТСЯ

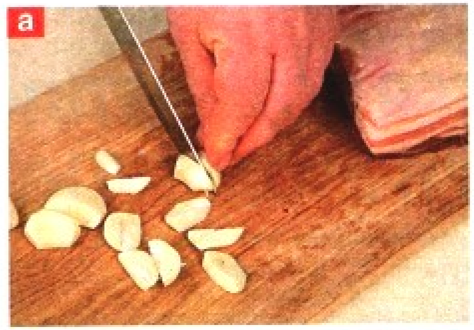
● 1,5–2 кг свиной грудинки; 2 головки чеснока; черный перец горошком; черный молотый перец; луковая шелуха; лавровый лист; 3–4 ст. л. соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

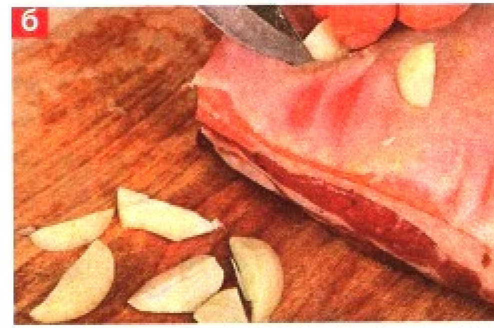
1. Грудинку вымыть, обсушить. Одну головку чеснока разделить на зубчики, очистить, крупные зубчики разрезать пополам (а). Сделать на куске мяса глубокие надрезы ножом, нашпиговать чесноком со всех сторон (б).
2. В кастрюлю положить луковую шелуху, 5 шт. лаврового листа, горсть черного перца горошком (в), добавить нашпигованную грудинку и воду, поставить на тихий огонь. Когда вода закипит, насыпать 3–4 ст. л. соли с горкой (г), варить 1 ч 20 мин.
3. Пока грудинка варится, очистить вторую головку чеснока, мелко нарезать. Сваренную грудинку вынуть из воды, обсушить на льняной салфетке и сразу, пока горячая, натереть измельченным чесноком и посыпать черным молотым перцем (д). Затем дать мясу остыть, завернуть в фольгу. Хранить в морозильнике. Перед подачей на стол нарезать на тонкие ломтики. Украсить по желанию.

Ирина Жукова советует

● Вареная грудинка будет ароматнее, если в воду, в которой она варится, добавить разные пряности, например гвоздику, корень петрушки или сельдерея.
● Готовую грудинку можно посыпать смесью красного горького молотого перца и паприки, она приобретет красивый цвет.



а



б



в



г



д

Столица Черноземья



Для меня Воронеж — город на притоке Дона-батюшки — это малая родина, без которой нет Родины большой. Здесь я родилась, выросла и живу.



Юлия Гуляева, г. Воронеж

Мой город вольно раскинулся по обоим берегам реки Воронеж, недалеко от ее впадения в Дон. В древние времена здесь жили скифы, а в IX в. появились восточные славяне. Первая деревянная крепость была построена на берегу в 1586 г. для защиты государства от набегов крымских татар. Ее назвали по имени реки — Воронеж. В связи с подготовкой к Азовскому походу в XVII в. по приказу Петра I здесь начали строить верфь. Появились новая крепость и адмиралтейство. С помощью флота, построенного под Воронежем, Россия овладела турецкой крепостью Азов, а в 1711 г. Воронеж стал центром Азовской губернии. Вскоре губерния получила название Воронежской. Территория ее простиралась от Волги до Азовского моря. Здесь развивалась торговля хлебом, скотом, салом, шерстью. В XIX в. появилась промышленность.

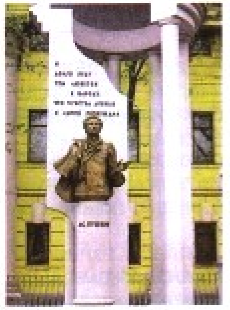
Исторический центр Воронежа расположен на правом берегу реки. Здесь было много памятников архитектуры и истории, но город сильно пострадал во время Великой Отечественной войны. Из трех старинных монастырей: Митрофановского, Акатова, Покровского — до наших дней дошел лишь Акатов монастырь. Сохранилось несколько храмов в стиле барокко, выстроенных в петровские времена. Памятник самому Петру I тоже сохранился. С нашим городом связаны имена известных русских писателей И. Бунина, А. Платонова, поэтов А. Кольцова, И. Никитина, художника И. Крамского. Многим из них поставлены памятники в разное время. В воронежской гимназии учился русский социал-демократ Г. Плеханов. В Воронеже родились советский поэт С. Маршак и писатель Г. Бакланов. У нас много музеев, театров, учебных заведений.

Издавна в наших краях главное место на столе занимали хлеб, пирожки, блины, оладьи. Да и сейчас жители уважают выпечку. На свадьбы до сих пор пекут курники со сложной начинкой, на масленицу — блины, весной — пирожки "жаворонки". Любят готовить мясо, рыбу, овощи и особенно капусту.

Пироги и капуста

Осенью капусту солят в каждом доме. Квашеная капуста — лучшая закуска и заправка для щей. Вот рецепт быстрого приготовления капусты от моей мамы. 3 кг капусты нарезать крупно, 3 моркови и головку чеснока очистить. Морковь натереть, чеснок нарезать. Все перемешать, добавить 1 ч. л. семян укропа, 3 веточки рубленой петрушки, залить рассолом. Для рассола соединить 1 л воды, 200 мл 9-процентного уксуса, 100 г сахара, 2 ст. л. соли с верхом, 150 мл растительного масла. Смесь вскипятить, залить капусту, положить гнет. Капуста готова через 24 ч. Еще очень популярен "Салат в тарталетках". Для теста смешать 300 г муки, 150 г маргарина, 0,5 стакана сахара, по 3 ст. л. водки и воды. Выложить тесто в формочки для кексов, выпекать 20 мин в духовке при 200°С. Начинкой может быть любой салат. Вкуснота!

Каменный мост — без его посещения не обходится у нас ни одна свадьба. По недавно сложившейся традиции жених обязан перенести невесту через мост на руках, затем они прикрепляют к ограде моста свой замок — на счастье. А ключ уносят с собой.



Памятник А.С. Пушкину у оперного театра



Старое здание в центре города



Я с моими родителями

Пишите нам!

Расскажи о своем крае. Не забудь прислать фото и купон на с. 66. За публикацию рассказа получишь приз от редакции — 800 руб.



Со всего света

Бабушка моего мужа по национальности — немка. Она всегда готовила это блюдо. И научила готовить свою дочь (мою свекровь). А у свекрови уже научилась готовить и я. Попробуйте, блюдо недорогое и получается очень много.

Анастасия Веремеенко, г. Саяногорск

"Крепли" по-немецки

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 стакан кефира; 0,5 ч. л. соды; 0,5 ч. л. соли; 1 яйцо; 1 ст. л. сахара; 2,5 стакана просеянной муки; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В кефир добавить соду и оставить на 5 мин. Яйцо взбить с сахаром. В кефир добавить соль и взбитое с сахаром яйцо, затем хорошо перемешать.

2. В массу постепенно всыпать муку и замесить не слишком тугое тесто (оно должно прилипать к рукам). Тесто накрыть полотенцем и оставить на 30–35 мин.

3. Тесто раскатать в пласт толщиной 1,5 см, нарезать широкими полосками. В середине полосок сделать разрез.

4. Полоски выложить на предварительно разогретую с растительным маслом сковороду и жарить с двух сторон до золотистого цвета.

Анастасия советует

● **При замешивании теста кефир можно заменить простоквашей.**

● **Жарить "Крепли" можно не на растительном масле, а на кулинарном жире. Разрез в середине "Креплей" должен быть широким.**

КОНКУРС!



Кухня какого народа тебе по вкусу? Пришли нам свои любимые рецепты и фото. Заполни купон, который ты найдешь на с. 66. За публикацию ты получишь от нас приз — 500 руб.



Мария Федорова, г. С.-Петербург. **Это блюдо из немецкой кухни очень нравится моей семье. На гарнир подойдут отварной картофель и макароны.**

Свинина по-берлински

ПОНАДОБИТСЯ

● 400–500 г свиной вырезки; 300 г квашеной капусты; 3 помидора; 1 луковица; молотый черный перец, зира, соль по вкусу; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо нарезать брусочками длиной 3 см. Обжарить на сильном огне до подрумянивания. Посолить, приправить, перемешать, огонь немного убавить и жарить еще в течение 10–15 мин.

2. Квашеную капусту и лук мелко нарезать, добавить в сковороду к мясу, хорошо перемешать, накрыть крышкой и тушить 15 мин.

3. Помидоры вымыть, мелко нарезать, выложить в сковороду к мясу с капустой, перемешать, выключить огонь и дать постоять 5 мин.

Украинский холодец с курочкой



Владимир Зинчук, Ленинградская обл. **Считаю, что только на Украине могут варить настоящий студень.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 3 свиные ножки; 2 курицы; 2 моркови; 2 луковицы; перец горошком; 1 головка чеснока; лавровый лист; соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Ножки и курицы залить холодной водой и оставить на ночь. Воду поменять, поставить на огонь, довести до кипения. Курицы и ножки вынуть, промыть. Вновь выложить в кастрюлю, залить кипятком, варить на медленном огне 6 ч. За 2 ч до окончания варки посолить, положить целые луковицы в шелухе, перец горошком, целую морковь. Перед выключением добавить лавровый лист.

2. Мясо вынуть, остудить. В бульон натереть чеснок. Мясо отделить от костей, разделить на кусочки (сильно не мельчить). Мясо разложить по небольшим емкостям (на 1 порцию). Бульон процедить и залить емкости с мясом (оно должно быть покрыто). Убрать в холодильник для застывания.

Омлет по-испански

О. В. Калинина, г. Саратов. **Мой муж работает в Испании, и он прислал нам рецепт одного из блюд.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 6 яиц; 50 г кукурузного крахмала; 1 стакан молока; 80 г шпика; 2 шампиньона; 1 небольшая луковица; красный и черный молотый перец; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца, молоко, крахмал соединить, перемешать, посолить приправить красным и черным перцем, затем взбить миксером.

2. Шпик нарезать крупными кусочками, лук очистить и мелко нарезать. Грибы вымыть, мелко нарезать и обжарить отдельно.

3. Шпик слегка обжарить, добавить лук, перемешать и тушить 10 мин. Сильно посолить и приправить черным перцем.

4. Обжаренные грибы добавить в молочную смесь и осторожно перемешать, затем залить шпик с луком и поджарить омлет.

Кто же не любит ветчину!



Фото: ЦФА "Бурда" (1).

Ветчина появилась на Руси в эпоху князя Владимира, окорока подавались на знаменитых пирах князя в Киеве.

Мария Блинкова, Московская обл.



Ветчину делают из свиного окорока, задней или передней лопатки. Ветчина бывает копчено-вареной, вареной, сырокопченой и копчено-запеченной.

Ветчину научились делать в Италии более двух тысяч лет назад. Сегодня самым деликатесным сортом ветчины считается знаменитая парижская ветчина. Сначала кусок свинины вымачивают в слабом рассоле 4–6 дней. Мясо приобретает своеобразный вкус. Затем его моют теплой водой, разрезают на порции и оборачивают тонкими ломтиками сала, чтобы ветчина не теряла аромата. После этого ее сушат на хлопчатобумажной ткани, перевязывают шнурком и подвергают холодному копчению.

Качественная ветчина подходит сторонникам правильного питания, которые соблюдают здоровую диету. В ветчине много белка и мало жиров, она низкокалорийна, содержит железо и цинк. Предлагаю свой любимый рецепт.

Салат "Вкуснятина"

ПОНАДОБИТСЯ

● 150 г ветчины; 1 сладкий болгарский перец; 100 г капусты; 100 г твердого сыра; 1 зеленое яблоко; майонез, кетчуп по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Перец, капусту, сыр, ветчину и яблоко нарезать тонкой соломкой. Все соединить и хорошо перемешать.

2. Майонез и кетчуп соединить и перемешать, заправить салат, выложить и украсить по желанию.

Рулетики из ветчины



Анна Курзаева, г. Ульяновск. **Празднично!**

ПОНАДОБИТСЯ

● 300 г ветчины (нарез.); 2 плавл. сырка; 3 вар. яйца; 2 зубч. чеснока; зелень; майонез

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Белки, желтки и сырки натереть.

2. Сырки, белки, рубл. зелень, изм. чеснок, майонез перемешать. На край ломтика ветчины положить 1 ст. л. начинки и свернуть рулетом.

3. Рулетики обмакнуть в майонез и обвалять в желтках.

Пишите нам!

Любимый продукт июньского номера — йогурт. Пришли в редакцию рассказ с рецептом и фотографиями. За публикацию рассказа получишь от нас приз — 800 руб., рецепта — 500 руб. Не забудь посмотреть и заполнить купон на с. 66.



Богатый опыт

Я пенсионерка с большим стажем, 30 лет отработала в школе. Недавно мне исполнилось 80 лет. Мое хобби — кулинария, и в этом мне помогает ваш журнал.

Милица Арсеньевна Халмуратова, г. Домодедово

Торт "Копченая колбаска"

ПОНАДОБИТСЯ

● 1,5 стакана сахара; 150 г сливочного масла; 250 г несдобного печенья; 250 г грецких орехов; 2 ст. л. какао; 1 яйцо; 2 ст. л. водки или коньяка; растительное масло для смазывания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Водку или коньяк, сливочное масло, какао и сахар соединить и подогреть, помешивая, на слабом огне до получения однородной массы. Снять с огня.
2. Яйцо слегка взбить. В массу, постоянно помешивая, тонкой струйкой (чтобы не заварилось) вливать взбитое яйцо.
3. Орехи и печенье измельчить, добавить в массу и хорошо перемешать.
4. Массу быстро выложить на смазанный растительным маслом целлофан, придать форму колбасы и завернуть в целлофан, перевязать веревкой и убрать на 40 мин в морозильник до затвердения. Перед подачей нарезать кусочками.

Милица Арсеньевна советует

● **Перед тем как выкладывать массу на целлофан, ее нужно немного остудить, будет удобнее заворачивать.**
● **Водку или коньяк в тесте можно заменить кипяченой водой, охлажденной до комнатной температуры.**

КОНКУРС!



Готовишь не один десяток лет? Поделись опытом с начинающими хозяйками! Пришли нам рецепты вместе с фото. Посмотри и заполни купон на с. 66. Приз за публикацию — 500 руб.



Любовь Николаевна Мещерякова, Калининградская обл. **Я бабушка двух замечательных деток, Анечки и Венечки. Когда наша семья собирается вместе, я часто готовлю эту пиццу.**

Пицца "Пышечка"

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 2 стак. молока; 1 пакетик сухих дрожжей; 4–5 стак. муки; 1 ст. л. сахара; 4 ст. л. раст. масла; 0,5 ч. л. соли; раст. масло для выпек.
● **Для начинки:** грибы; лук; вареные яйца; помидоры или кетчуп; зелень; сыр

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. **Замесить тесто.** Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить остальные ингредиенты и перемешать. Тесто поставить в тепло на 20 мин.
2. **Сделать начинку.** Грибы и лук нарезать, обжарить. Яйца натереть на средней терке, сыр натереть на средней терке, зелень порубить.
3. Тесто положить в форму, сформовать бортики. Выложить начинку: майонез – грибы с луком – яйца – помидоры или кетчуп – зелень. Посыпать сыром и выпекать в нагретой до 180°С духовке 15 мин.

Салат "Освежающий"

Людмила Михайловна Ивашиненко, г. Оренбург. **Я пенсионерка и любитель готовить. Люблю, когда ко мне на каникулы приезжает внучка.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 редька; 1 морковь; 1 яблоко; 2 зубчика чеснока; 1/4 часть лимона; 1 ч. л. тертой цедры лимона; соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Морковь, редьку, яблоко вымыть, очистить и натереть на мелкой терке.
2. Чеснок очистить и измельчить. Тертые редьку, морковь, яблоко, цедру лимона, измельченный чеснок соединить и тщательно перемешать.
3. Готовый салат посолить по вкусу, сбрызнуть лимонным соком и еще раз хорошо перемешать.



Кутапы с зеленью

Александра Васильевна Новик, г. Армавир. **Это очень полезное блюдо хорошо делать пока нет свежих овощей, но уже есть первая зелень.**



ПОНАДОБИТСЯ

● по одному пучку петрушки, укропа, крапивы, зеленого лука, кинзы; мокрицы; ботвы свеклы, ботвы моркови; черемши; щавеля; соль и сахар по вкусу; 100 г сливочного масла
● **Для теста:** 3–4 стакана муки; 1 яйцо; 2/3 стакана воды; 1 ч. л. соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. **Замесить тесто.** Муку, яйцо, воду, соль соединить и перемешать. Тесто должно получиться крутое, как на пельмени.
2. **Сделать начинку.** Всю зелень хорошо вымыть, обсушить, нарезать, посолить, добавить сахар, перемешать и дать настояться.
3. Тесто раскатать в тонкий пласт. С помощью блюдца вырезать круги. На одну сторону круга выложить начинку из зелени. Края защепить (как у чебурека).
4. Обжарить на сухой сковороде с двух сторон. Горячие кутапы смазать слив. маслом. Накрыть крышкой и дать настояться.



Печем и жарим

Мне скоро исполнится 13 лет, и я очень люблю готовить. С удовольствием выписываю новые рецепты себе в тетрадь, так делали моя бабушка, мама, а теперь и я. Конечно, не каждый раз у меня все получается, но я стараюсь.

Настя Петракович, г. Прокопьевск

Пирог "Курочка Ряба"

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:**
1 пакетик сухих дрожжей; 0,5 кг муки; 0,5 ч. л. соли; 1 ст. л. сахара; 50 г маргарина; 1 яйцо; 250 мл молока; сливочное масло для выпекания; желток для смазывания

● **Для начинки:**
300 г куриного филе; 2 картофелины; 1 большая луковица; соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто. Дрожжи развести в теплом молоке. Добавить соль, сахар, растопленный маргарин, яйцо, муку и хорошо перемешать. Тесто накрыть полотенцем, убрать в тепло.

2. Сделать начинку. Филе и картофель нарезать кубиками, посолить и поперчить. Луковицу очистить и нарезать полукольцами.

3. Тесто обмять, разделить на две части. Одну часть раскатать и выложить в смазанную маслом форму.

4. На пласт теста выложить начинку слоями: курица – картофель – лук. Накрыть второй раскатанной частью теста, края защепить, верх смазать желтком. В середине пирога сделать прорезь.

5. Запекать в предварительно нагретой до температуры 200°С духовке в течение 30–40 мин.

КОНКУРС!



Хочешь порадовать маму? Тогда приготовь вкусное блюдо, пришли нам рецепт и фото! В купоне на с. 66 укажи данные родителей. За публикацию получишь от нас приз — 500 руб.



Рамис Садыков, г. Ульяновск. От такого блюда трудно отказаться.

Жареные цыплята с картофелем и зеленью

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 тушки цыплят; масло для жарки; 1 кг картофеля

Для украшения:

● укроп; петрушка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель вымыть, очистить и отварить в подсоленной воде до готовности.

2. Тушки цыплят посолить и обжарить с обеих сторон на растительном масле на разогретой сковороде.

3. Долить на сковороду 2 ст. л. воды, накрыть крышкой и дожарить на слабом огне в течение 20–30 мин.

4. Готовых цыплят разрубить на части, уложить на блюдо, полить прокипяченным соком от жарки и украсить зеленью. Рядом выложить картофель.

Закуска "Букет для мамы"

Саша Седов, г. Майкоп. **Мне 6 лет. Люблю помогать маме на кухне. Этот съедобный букет я сделал сам, мама только немножко помогала.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 3 перепелиных яйца
● 2 помидора
● кусочек сливочного масла
● зеленый лук, листики щавеля

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

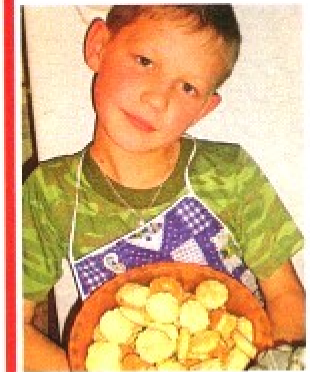
1. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и разрезать на четыре части. Помидоры вымыть, обсушить и разрезать пополам, затем нарезать дольками (это будут лепестки).



2. Стебельки цветов сделать из зеленого лука, листики — из щавеля. Тюльпаны — из помидоров, нарциссы сделать из яиц (из желтков вылепить серединки). Букет готов, можно кушать.

Печенье из рассола

Руслан Дворецкий, г. Благовещенск. **Мне 11 лет. Мама научила меня делать печенье, которое готовится очень просто и получается всегда очень вкусное. Попробуйте и вы!**



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 стакан огуречного или помидорного рассола
● 100 мл растительного масла
● 1 стакан сахара
● 5 стаканов муки
● 1 ч. л. соды
● растительное масло для выпекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто. Рассол, растительное масло, сахар, муку, соду соединить и тщательно перемешать до однородной массы.

2. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм. С помощью формочек вырезать печенье.

3. Печенье выложить на смазанный растительным маслом противень.

4. Выпекать в нагретой до температуры 180°С духовке до золотистого цвета.



Балуйте родных!

Я более 30 лет работаю медсестрой в районной больнице. В свободное время очень люблю готовить, особенно печь. На фото я держу в руках самый любимый торт моей семьи!

Вера Пенкина, г. Темрюк

Торт "Фруктовая птичка"

ПОНАДОБИТСЯ:

Для коржа:

● 6 яиц; 1 стакан сахара; 1 стакан муки; 1 плитка шоколада; растительное масло для выпекания

Для суфле:

● 6 белков; 2 ст. л. желатина; 5 ст. л. сгущенки; 100 г сливочного масла; 0,5 стакана сахара; любые ягоды (можно мороженые); любые фрукты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. **Замесить тесто.** Сахар и яйца взбить в пышную массу. Шоколад натереть на мелкой терке и перемешать с мукой. В яйца с сахаром, помешивая, всыпать мучную массу. Выложить в смазанную маслом форму. Выпекать корж в духовке, нагретой до температуры 200°С, в течение 25 мин.

2. **Сделать суфле.** Размягченное сливочное масло соединить со сгущенкой, распущенным желатином и перемешать. Белки охладить, взбить в густую пену, постепенно добавляя сахар. В конце взбивания добавить массу из масла, сгущенки и желатина. Когда начнет застывать, вновь взбить, добавляя ягоды.

3. Испеченный корж выложить в форму. На него вылить суфле. Украсить нарезанными фруктами. Убрать в холодильник на 2 ч.

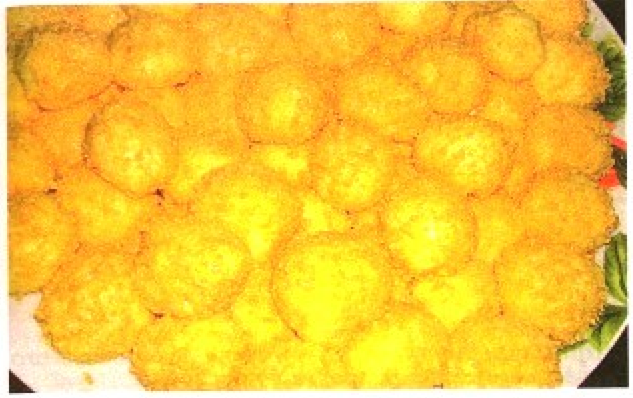
Ирина Жукова советует

● **Бока торта можно посыпать измельченными грецкими орехами.**

КОНКУРС!



Знаешь необычные рецепты домашних пирожных? Поделись с нами! Пришли его в редакцию вместе с фото и заполненным купоном со с. 66. За публикацию получишь приз — 500 руб.



Татьяна Шунина, г. Москва. **Мои конфеты ничем не отличаются от магазинных.**

Конфеты "Рафаэлло"

ПОНАДОБИТСЯ

● 1/4 стак. воды; 0,5 стак. сахарной пудры; 0,5 стак. сахара; 50 г слив. масла; 150 г сухого молока; 2 пакетика кокос. стружки; орехи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Воду довести до кипения, всыпать сахар, мешать до полного растворения. Снять с огня, сироп перелить в глубокую посуду.

2. Добавить сахарную пудру и быстро перемешать. Сразу добавить масло, перемешать. Продолжая мешать, всыпать стружку и молоко. Должна получиться густая масса. Убрать в холодильник на 2 ч.

3. Массу разделить на кусочки. В серединку кусочков положить орешек, сформовать шарики. Обвалять их в кокосовой стружке и убрать в холодильник на 20 мин.

Ореховое пирожное



Альбина Зелимова, г. Пенза. **На фото я и мой сынок Ильнурчик.**

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 5 яиц; 1 стак. сахара; 1 стак. муки; щепотка соды; 30 г ванил. сахара; раст. масло для выпекания

● **Для крема и украш.:** 300 г слив. масла; 1 банка сгущенки; 200 г фундука; 100 г кокосовой стружки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца и сахар взбить. Добавить муку, соду, ванил. сахар, перемешать. Тесто выложить в форму. Выпекать корж 20 мин в духовке при 200°С. Остудить и разрезать вдоль на два коржа.

2. **Приготовить крем.** Сливочное масло соединить со сгущенным молоком и хорошо перемешать.

3. Один корж промазать кремом, накрыть вторым коржом. Выложить фундук и посыпать кокосовой стружкой. Разрезать на кусочки.

Торт "Нежность"

Наталия Гердт, г. Киреевск. **На фото мои дочки, Анастасия и Ангелина.**



ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 3 яйца; 1 стак. сахара; 1 ч. л. гашеной соды; 3 ст. л. слив. масла; 4 стак. муки; раст. масло для выпекания; орехи и цукаты для украшения

● **Для крема:** 1 л молока; 1 стак. сахара; 1 стак. муки; 200 г слив. масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. **Замесить тесто.** Яйца, сахар взбить, добавить соду, слив. масло, 2 стак. муки, поставить на баню на 5 мин. Всыпать остальную муку, скатать колбаску, разделить на несколько частей. Раскатать тонкие коржи, обрезать по форме и выпекать вместе с обрезками 10 мин в нагретой до 180°С духовке.

2. **Сделать крем.** В молоко добавить муку, сахар и варить, помешивая, до исчезновения комочков. Охладить и взбить с маслом.

3. Коржи промазать кремом, посыпать орехами и цукатами, соединить. Верх и бока торта промазать кремом, посыпать измельченными обрезками. Украсить орехами и цукатами.

Торт "Пирамида"

Татьяна Наумова, г. Томск. **Этот торт очень любит моя дочь Ксения, мы попробовали его в гостях у крестных и взяли рецепт.**



ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 200 г сметаны; 250 г растопл. маргарина; 4–5 стак. муки; 1 яйцо; 2 пакета мороженой вишни для начинки; раст. масло

● **Для крема:** 0,5 стак. сметаны; 1 стак. сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто. Сметану, маргарин, муку, яйцо соединить и перемешать.

2. Тесто разделить на 15 частей. Каждую часть тонко раскатать в прямоугольный пласт.

3. По краю пластов равномерно выложить слой вишни и свернуть в трубочку.

4. Выложить трубочки на смазанный маслом противень. Выпекать в нагретой до 200°С духовке 30 мин.

5. Приготовить крем. Сметану соединить с сахаром и взбить миксером.

6. Трубочки выложить на поднос в форме пирамиды и залить кремом. Дать крему впитаться в течение 1 ч.



Марина Федорова, г. Ессентуки. **Изюминка этого кекса в нежнейшей творожной прослойке.**

Кольцевой кекс

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 200 г муки; 4 ст. л. крахмала; 2 ч. л. разрыхлителя; 150 г маргарина; 170 г сахара; 4 яйца; 2 ст. л. сока лимона; щепотка соли

● **Для начинки:** 300 г черной смородины; 250 г творожной массы; 1 пакетик сливок для взбивания; 1 стакан молока; 20 г желатина; 100 г сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Маргарин взбить с сахаром, добавляя по одному яйца. Муку, крахмал, разрыхлитель перемешать. Мучную смесь порциями добавить в масляно-яичную смесь. Влить сок лимона, взбить. Выложить в разъемную форму. Выпекать 40 мин в духовке при 200°С.

2. Сделать крем. Смородину залить 2 ст. л. воды. Довести до кипения, томить, помешивая, 5 мин. Протереть через сито. Добавить сахар, желатин. Охладить, положить 3 ст. л. творожной массы, перемешать, соединить с остальной творожной массой, перемешать. Сливки взбить, добавить в крем.

3. Кекс разрезать на 3 коржа. Нижний корж поставить в форму, промазать кремом. Выложить второй корж, промазать кремом, закрыть третьим коржом. Убрать в холодильник на 8 ч.

Пирог "Тертый" с вареньем

Светлана Хахлева, г. Псков. **Вкусно!**

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 2 яйца; 1 стак. сахара; 250 г маргарина; 0,5 ч. л. гаш. соды; 4,5 стак. муки; раст. масло

● **Для начинки:** густое варенье

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто. Яйца, сахар взбить, добавить соду, маргарин, перемешать. Всыпать муку, замесить тесто. Убрать в холодильник на 30 мин.



2. Тесто разделить на 2 части (2/3 и 1/3). Меньшую убрать в морозилку. Большую часть выложить на противень, положить варенье. Меньшую часть теста натереть на крупной терке, посыпать пирог. Выпекать в нагретой до 200°С духовке 35 мин.

Пирожки с курагой

Я замужем за лучшим мужчиной на свете, Виталием. Мы воспитываем доченьку Дану. Некоторые авторы вашего журнала мне стали как родные (Марина Брунчукова из г. Ханты-Мансийск, Ольга Авдонина из г. Кинешма и др.)! Готовить я начала в 17 лет, когда поступила в университет и уехала от мамы с папой.

Хочу поделиться рецептом сладких пирожков. Для теста нужно: 3 стак. муки; 300 г слив. масла; 1/3 стак. воды; 1/3 ч. л. соли; 1 ч. л. уксуса. Для начинки: 1 кг кураги. Муку с маслом порубить в крошку. Добавить воду, соль и уксус. Замесить тесто. Убрать его в морозилку на 2 часа. Курагу промыть, сложить в кастрюлю и залить водой (чуть выше кураги) и варить до мягкости. Курагу измельчить в блендере до состояния пюре (часть воды можно слить, но не всю — в итоге должно получиться повидло. Из теста сформовать шарики. Раскатать их и выложить начинку, слепить в форме большого вареника. Выложить на противень и печь 10–15 мин при 250 градусах. Готовые пирожки обвалять в сахарной пудре.

Наталия Поварницына, Пермский край



Ольга Рачицкая, г. Минск. **Очень нравится ваш журнал, в нем много простых и оригинальных блюд.**

Кекс "Легкий"

ПОНАДОБИТСЯ

● 200 г майонеза; 3 яйца; 1 стак. сахара; 2 стак. муки; 0,5 ч. л. гаш. соды; изюм или орехи; сахар. пудра для обсыпки; раст. масло для выпек.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца соединить с сахаром и хорошо перемешать (можно взбить миксером). Добавить майонез, соду, муку и вымесить тесто.

2. Изюм распарить (орехи мелко порубить). Изюм или орехи добавить в тесто и хорошо перемешать.

3. Тесто выложить в смазанные растительным маслом формочки для кексов на 2/3 высоты.

4. Выпекать в предварительно нагретой до температуры 180°С в течение 25 мин. Кексы охладить и посыпать сахарной пудрой.

Торт с клюквой

Светлана Суханова, г. Воткинск. **Мои родные говорят, что я большая мастерица.**



ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 2 яйца; 1 стак. сахара; 1 стак. сметаны; 100 г маргарина; 1,5 стак. муки; 1 пак. разрыхлителя; 1 плитка шоколада; раст. масло

● **Для крема:** 2 яйца; 0,5 стак. сахара; 3 ст. л. муки; 300 мл молока; ванил. сахар

● **Для украшения:** 100 г клюквы; 100 мл сливок для взбивания; 3 ст. л. сахарной пудры

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сделать крем. Яйца, муку, сахар, ванил. сахар взбить. Массу влить в кипящее молоко, варить, помешивая, до загустения.

2. Замесить тесто. Соединить все ингредиенты, кроме шоколада, и перемешать. Разделить на две части, в одну добавить растопл. на бане шоколад. Тесто выкладывать по ложке в смазан. маслом форму, чередуя цвета. Выпекать 30 мин в духовке при 180°С. Бисквит разрезать вдоль на две части.

3. Один корж промазать кремом, посыпать клюквой, вновь промазать кремом. Накрыть вторым коржом.

4. Сливки взбить с пудрой, с помощью шприца покрыть торт. Украсить клюквой.



Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 15–20

Галина Акимова, г. Москва. **У меня много хороших рецептов от мамы и бабушки, да и сама немало изобретаю.**

Печенье "Колечки" с орешками и цукатами

ПОНАДОБИТСЯ

- 3,5 стакана муки
- 3 яйца
- 0,5 стакана сметаны
- 1 стакан сахара
- 0,5 ч. л. соды
- 200 г сливочного масла
- 100 г очищенных грецких или миндальных орехов
- 100 г цукатов
- 50 г сахарной пудры
- раст. масло для выпек.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Взбить сахар и 2 яйца. Сливочное масло растопить. Муку просеять, высыпать горкой в миску. В горке сделать углубление. Вылить в муку взбитые яйца с сахаром, сметану, растопленное сливочное масло, добавить соду. Перемешать до однородного состояния.

2. Скатать тесто в шар. Положить в холодильник на 30 мин. В это время порубить орехи и нарезать цукаты. Взбить 1 яйцо для смазки.

3. Охлажденное тесто раскатать в пласт толщ. 0,5 см. Формочкой вырезать из теста колечки. Выложить колечки на смазанный раст. маслом противень. Смазать сверху взбитым яйцом, посыпать рубл. орехами и цукатами.

4. Выпекать 10–15 мин в нагретой до 200°С духовке. Вынуть печенье из духовки, выложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой.

Ирина Жукова советует

- **Вместо сливочного масла в тесто для печенья можно положить маргарин для выпечки.**
- **Рубленые орехи и часть нарезанных цукатов можно добавить прямо в тесто и хорошо перемешать, это улучшит вкус.**
- **Печенье будет ароматнее, если в тесто добавить тертую цедру лимона или апельсина, а также пакетик ванильного сахара.**
- **Украсить печенье можно изюмом без косточек или мелко нарезанным разноцветным мармеладом.**

Фото: О. Бигунова (2)



Время приготовления: 1 ч 20 мин
Количество порций: 6–8

Зинаида Бурмантова, г. Йошкар-Ола. **Этот торт я пекла на юбилей мужа. Для него нужен трафарет в виде сердца.**

Торт "Симфония вкуса"

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 200 г чернослива; 150 мл коньяка; 3 стак. муки; 1 стак. сахара; 2 стак. сметаны; 3 яйца; 3 ч. л. какао; 1 пакетик ванильного сахара; 1 пак. разрыхлителя; раст. масло
- **Для крема:** 1 л жирных сливок; 50 мл коньяка; 150 г сах. пудры; 100 г рубленого миндаля; 100 г тертого черного шоколада для украш.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Чернослив замочить в коньяке на 2 ч. Взбить яйца с сахаром, ванил. сахаром и сметаной. Муку соединить с разрыхлителем и какао, перемешать с яичной смесью.

2. Вынуть чернослив из коньяка, нарезать, добавить в тесто, быстро перемешать.

3. Выложить тесто в смазанную растительным маслом разъемную форму, выпекать 40 мин в духовке при 180°С.

4. Приготовить крем. Сливки взбить с сах. пудрой, добавив 50 г миндаля, коньяк.

5. На готовый остывший бисквит положить трафарет, ножом обрезать лишнее, придав форму сердца. Разрезать вдоль на 2 коржа, намазать их кремом, выложить друг на друга. Верх и бока торта обильно смазать кремом, шприцем сделать розетки из крема. Посыпать торт тертым шоколадом, украсить миндалем.

Ирина Жукова советует

- **Выпекать это тесто нужно сразу же, иначе оно может осесть.**
- **Важное условие для хорошего сдобного теста — свежие яйца.**
- **Во время выпекания коржа не рекомендуется открывать духовку.**
- **Для крема нужно использовать натуральные сливки самой высокой жирности. Чтобы они не осели, используйте загуститель для сливок.**
- **Вместо крема из сливок можно приготовить заварной крем или взбить 200 г сливочного масла с 1 банкой сгущенки.**

ДЕЛИМСЯ СЕКРЕТАМИ

Встречаем Светлый праздник!

Скоро Пасха, и я хочу поделиться полезными советами по приготовлению творожной пасхи и окраски пасхальных яиц.

● Чтобы пасха легко вынималась из пасочницы, ее перед заполнением необходимо выстлать чуть влажной марлей.

● Сметану для пасхи лучше всего брать густую, жирную.

● Вместо того чтобы протирать творог через сито, можно дважды пропустить его через мясорубку.

● Пасху следует не менее 12 часов держать в холоде под гнетом.

● Яйца при варке не лопнут, если их в течение 1 часа подержать при комнатной температуре.

● Можно варить яйца, предварительно обмотав их разноцветными нитками, тогда на них будут красивые разводы.

Елена Сохацкая, г. Уфа

Советы о первых блюдах

Надеюсь, мои советы помогут не только начинающим хозяйкам, но и опытным.

● Если вкус рассольника недостаточно острый, его можно заправить огуречным рассолом, который предварительно следует процедить и прокипятить.

● Чтобы пшено не горчило, его надо тщательно промыть теплой водой, залить крутым кипятком и оставить на 1 минуту, затем воду слить. Это пшено можно использовать для первых блюд и для каш.

● Супы-пюре станут гораздо вкуснее и иметь нежную консистенцию, если их заправить проваренной смесью из желтков и молока или сливок.

Елена Марченко, г. Ставрополь

Рыбные хитрости

Рыбу лучше готовить в небольшой посуде: она меньше разваривается.

● Озерная рыба не будет пахнуть тиной, если тушки промыть в холодном крепком соляном растворе.

● Как сделать, чтобы при варке куски рыбы сохранили форму? Совсем просто: на коже нанести два-три надреза ножом. Некоторые виды рыбы очень трудно очищаются от чешуи. Советую обдать тушку рыбы кипятком, она очистится значительно быстрее.

● Солить рыбу лучше перед приготовлением, она будет нежной и сочной.

● Перед жаркой рыбы положите на сковороду ломтики сырого картофеля, это отобьет запах рыбы.

Елена Кочетова, г. Волгоград

Хлеб и капуста

Обожаю готовить и экспериментировать! Хочу поделиться советами, которые мне достались по наследству от мамы.

● Если у вас нет специальной хлебницы, держите хлеб в стеклянной или эмалированной посуде, положив на дно очищенную сырую картофелину или горсть соли, — хлеб не зачерствеет.

● Чтобы в муке не заводились жучки, в мешочек, где она хранится, положите несколько зубчиков чеснока, не очищая его от верхней кожицы.

● Сильный запах капусты исчезнет, если в кастрюлю, в которой она варится, положить кусок белого хлеба. Запах также исчезнет, если покрыть кастрюлю куском чистой ткани, смоченной в уксусе, а потом уже крышкой.

● Иногда цветная капуста после варки приобретает желтоватый или даже сероватый оттенок. Чтобы она была белой, положите в воду, в которой варится капуста, ломтик лимона. Не варите капусту в жестяной и алюминиевой посуде, это также портит ее цвет. Лучше варить капусту в эмалированной кастрюле.

Лия Булатова, г. Новотроицк

Пишите нам!

Пришли к нам в редакцию свои кулинарные секреты! За публикацию на страницах журнала получишь приз — 300 руб. Смотри купон на с. 66.



На фотографии мои дети — Владик и Юля за праздничным пасхальным столом.

Собачья радость

Когда мне было восемь лет, в магазинах, кроме рыбных консервов и хлеба, ничего не было. И вот однажды мама принесла яблочный рулет. И это было настоящее чудо! Один аромат сдобного теста, щедро сдобренного яблочным повидлом, вызывал обильное слюноотделение. Вся семья сразу уселась пить чай, съели по кусочку, который так и таял во рту, а оставшуюся часть оставили назавтра.

Каждое утро мне вменялось в обязанность кормить приблудную собаку Альму. Я спросила у мамы, чем угостить собачку. Мама была очень занята и сказала: "Что найдешь, то и дай". Я не унималась, и просила уточнить. "Дай рулет и отстань от меня! — сказала мама. Я взяла рулет и понуро потащилась к собаке. Кусочек за кусочком скармливая рулет, я сама вся изошла слюной, но Альма в отличие от меня особой радости не испытывала — видимо, собаки не любят сладкое яблочное повидло, но, чтобы не обидеть меня, она покорно съела рулет.

Днем пришли мамины подруги. Мама, накрывая на стол, спрашивает у меня, где рулет. "Мам, так ты велела отдать его собаке", — сказала я. "Ты балда, не рулет, а омлет", — сообщила мама.

Пришлось гостям угощаться позавчерашними блинами. До сих пор вспоминаем эту смешную историю, хотя тогда мне было вовсе не до смеха.

Елена Михеева, г. Петрозаводск

Мука с луком!

Сейчас я мама четырех деток, а история эта прозошла, когда я еще училась в пятом классе. Однажды учительница по труду дала нам домашнее задание: приготовить любое сладкое блюдо. Собрались мы у меня дома. Подружка принесла блокнот с рецептами, который вела ее мама. С трудом читали мы рецепт и застряли на фразе "один стакан лука". Думали-гадали: почему в сладком яблочном пироге должен быть лук? И как его измерять стаканами? Наконец приняли решение: очистили луковицы, мелко нарезали, как раз стакан и получился. Добавили этот стакан лука в дрожжевое тесто, испекли пирожок и понесли свое творение в школу. Все вокруг столпились и стали гадать: а что же это такое торчит сверху? Когда все выяснилось, все долго смеялись. А нам стало стыдно оттого, что мы вместо слова "мука" прочитали "лука".

Алена Левашова, г. Владимир

Пирог с чебурашкой

Моей дочке два годика. Раз замесила я тесто, дочка рядом: то залезет, тесто проверит, то слезет да в игрушки играет. И вот пирог испекся. Сели мы чай с пирогом пить. Пирог вкусный получился. Муж попросил еще кусочек, откусил да вдруг как закричит: "Ого!" И вытащил изо рта пластмассового чеберашку. Это был такой же чебурашка, как те, которые кладут в шоколадные яйца. Видимо, дочурка подкинула его в тесто, когда лазила проверять. Теперь всегда, когда я пеку этот пирог, папа спрашивает: "Опять с чебурашкой?"

Анастасия Веремеенко, г. Саяногорск

Пишите нам!

Расскажи нам свою забавную историю! За публикацию приз — 500 руб.

ЧИТАЙ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ:



Салат с курицей

Татьяна Гордеева очень любит приглашать и угощать гостей. А еще Тане очень нравится украшать блюда. Оформление этого интересного салата она придумала сама. Очень мило и симпатично.



Окорок "Праздничный"

По рецепту Елены Кочетовой окорок получается сочным и ароматным. Ну чем не горячее блюдо для застолья?



Пирожное "Гора самоцветов"

Вкусный, легкий и освежающий десерт очень понравился мужу Марины Брунчуковой. И это неудивительно, такая красота никого не оставит равнодушным. А как это вкусно! Порадуйте и вы своих близких.

Салат "Средиземноморский"



Этот салат Евгения Заводскова попробовала у своей тети, и теперь ни один праздник в семье Жени не обходится без этого чудесного блюда. Салат очень полезный, вкусный и главное — низкокалорийный.

Майский номер "Люблю готовить!" поступит в продажу 30 апреля.

Наши победители (апрель)

Акимова Г., г. Москва; **Батурина С.**, г. Березняки; **Библиева М.**, г. Москва; **Блинкова М.**, Московская обл.; **Брадучан Т.**, Краснодарский край; **Брунчукова М.**, г. Ханты-Мансийск; **Булатова Л.**, г. Новотроицк; **Бурмантова З.**, г. Йошкар-Ола; **Бутикова Ю.**, г. Хабаровск; **Веремеенко А.**, г. Саяногорск; **Видакова М.**, г. Новомосковск; **Волченко Ю.**, г. Владивосток; **Вольнко Ю.**, Краснодарский край; **Гапкалова Е.**, г. Волжский; **Гердт Н.**, г. Киреевск; **Гриднева М.**, г. Ульяновск; **Гуленкина Е.**, г. Самара; **Гупяева Ю.**, г. Воронеж; **Демишева Н.**, г. Волгоград; **Дворецкий Р.**, г. Благовещенск; **Дидык И.**, г. Челябинск; **Домкина М.**, г. Великие Луки; **Дюгодюк М.**, г. Москва; **Журавлева Л.**, г. Красный Сулин; **Заикина Л.**, г. Химки; **Зелимова А.**, г. Пенза; **Зинчук В.**, Ленинградская обл.; **Зубко В.**, г. Георгиевск; **Ивашиненко Л.**, г. Оренбург; **Козлова Л.**, г. Гурьевск; **Кагальницкова Л.**, г. Волгоград; **Казанцева С.**, г. Георгиевск; **Калинина О.**, г. Саратов; **Канаева Л.**, г. Грозный; **Каргина Ю.**, г. Сызрань; **Кислова О.**, г. Раменское; **Козлова О.**, г. Самара; **Колесникова О.**, г. Ростов-на-Дону; **Комар С.**, г. Хабаровск; **Королева С.**, г. Таганрог; **Коцуба О.**, Ростовская обл.; **Кочетова Е.**, г. Волгоград; **Кряжова О.**, г. Тверь; **Кузнецова О.**, Рязанская обл.; **Курзаева А.**, г. Ульяновск; **Ландарь М.**, г. Тверь; **Левашова А.**, г. Владимир; **Марченко Е.**, г. Ставрополь; **Медведева Н.**, Краснодарский край; **Мелекесскина Е.**, Ульяновская обл.; **Мещеряков Л.**, Калининградская обл.; **Михеева Е.**, г. Петрозаводск; **Мухаметгалиева З.**, г. Казань; **Наумова Т.**, г. Томск; **Нежванова О.**, г. Тверь; **Никитина С.**, г. Всеволожск; **Новик А.**, г. Армавир; **Образцова Н.**, Московская обл.; **Пенкина В.**, г. Темрюк; **Петракович Н.**, г. Прокопьевск; **Петрова С.**, г. Валдай; **Петровская Л.**, г. Томск; **Печурина О.**, г. Курск; **Плахотник М.**, г. Новый Оскол; **Поварницина Н.**, Пермский край; **Прилепа Ю. и А.**, г. Москва; **Рачицкая О.**, г. Минск; **Садыков Р.**, г. Ульяновск; **Седов С.**, г. Майкоп; **Селезнев Е.**, г. Череповец; **Соколова Е.**, г. Москва; **Сохацкая Е.**, г. Уфа; **Степанова Т.**, г. Рязань; **Струневская А.**, г. Петрозаводск; **Суханова С.**, г. Воткинск; **Сырчикова Н.**, Пермский край; **Тимашевский Е.**, г. Липецк; **Трушина Д.**, г. Саратов; **Фатеева Н.**, г. Ставрополь; **Федорова М.**, г. Ессентуки; **Федорова М.**, г. С.-Петербург; **Халмуратова М.**, г. Домодедово; **Хахлева С.**, г. Псков; **Челядинова И.**, Московская обл.; **Шунина Т.**, г. Москва.

ДО ВСТРЕЧИ!

Все блюда этого номера:

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ №4/2009

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

Газета выходит ежемесячно

Главный редактор: **Елена Фалатова**

Издательский директор: **Инна Корниенко**

Адрес редакции: Россия, 127018, Москва, ул. Полковая, д. 3, стр. 4

Телефон: (495) 787-94-34

Для писем: 127521, Москва, а/я 60, golovie@burda.ru

Учреждено и издается ЗАО "Бурда Интерактив"

Адрес издателя: Россия, 127018, Москва, ул. Полковая, д. 3, стр. 4

www.burda.ru

Директор по рекламе:

Виктория Тропинская, tropinskaya@burda.ru

Тел.: (495) 787-33-66

Отдел рекламы: тел.: (495) 787-33-66, факс: (495) 797-98-55

Менеджер по рекламе:

Наталья Авраменко, n.avramenko@burda.ru

Отдел распространения:

(495) 797-45-60, vertrieb@burda.ru

Уважаемые читатели, предлагаем Вам оформить подписку!

Подписной индекс **18127** в каталогах "Пресса России" и "Роспечать"

Подписной индекс **60300** в каталоге "Почта России"

Телефон отдела подписки: (495) 680-73-69

E-mail: abo@burda.ru; http://burda.ru/subs

Газета зарегистрирована в Федеральной службе по надзору в сфере связи и массовых коммуникаций. Свидетельство о регистрации ПИ № ФС77-33362 от 03.10.2008.

Типография: ООО "Полстар", г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 4 ГУК МАИ сектор Б, тел. 785-57-33.

Время передачи в печать: 10.03.2009.

Дата выхода в свет: 26.03.2009.

Тираж: 1 500 000 экз.

Цена свободная.

Hubert Burda Media